OTTOBRE 2022

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

RICETTARIO
RAVIOLI A FORMA DI GIRASOLE

TORNARE BAMBINI
I DOLCI FACILI DI UN GRANDE PASTICCIERE

25 VINI
DA BERE IN AUTUNNO

ZENZERO
MAI PROVATO CON ORECCHIETTE E CIME DI RAPA?

POLPETTONE!

Tradizionale, ma anche di borlotti, di merluzzo, di zucca e funghi

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

DONNE (E UOMINI) STRAORDINARI

Quante Mariette ci sono in Italia. E non mi riferisco alle persone che portano questo nome un po' arcaico, bensì alle donne riunite nell'associazione ispirata dalla signora che ha aiutato Pellegrino Artusi a scrivere il primo grande ricettario della cucina italiana. Era la fine dell'Ottocento, Artusi, determinato, riunisce, e sperimenta, le ricette da tutta l'Italia, per la precisione 790, e Marietta Sabatini, la sua «maestra di casa», lo aiuta a redigere il manoscritto. Un manoscritto che diventa poi il più grande best seller di cucina italiana di tutti i tempi, con oltre 15 edizioni curate direttamente dall'autore. In un'intervista-scoop redatta da Rina Simonetta nel 1932 per *La Cucina Italiana*, la signora rivela tanti aspetti intimi, alquanto adorabili, della relazione con il gentiluomo romagnolo. Immaginate: lei leggeva i libri a lui e stavano affrontando l'*Eneide* quando Pellegrino passò a miglior vita. Ma arriviamo a noi. Nel ricettario di questo mese, vedrete mani di donne mature che sfiorano i piatti, mani che hanno un'età. Sono le Mariette che cucinano per noi, con noi. Sono le signore «maestre di casa» riunite nell'associazione che porta il nome della Sabatini. E se pensate che vengano dal passato e che sono solo un pezzo di questo presente, ci tengo a dirlo, ricordiamo che la Marietta era il futuro cent'anni fa e continua a esserlo. Colei che ha lavorato in silenzio con umiltà e modestia per tutta la sua vita, e ha contribuito a scrivere una delle grandi pagine della nostra cultura. Viva le donne come lei e gli uomini come Pellegrino, aperti, evoluti, gentili.

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddalenafossati

RICETTARIO

In copertina: Polpettone alla bolognese (pag. 18). Ricetta di Joëlle Néderlants, foto di Riccardo Lettieri, styling di Beatrice Prada.

LA SCUOLA

GUIDE

110
La cappella Colleoni a Bergamo Alta.

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

DI STAGIONE

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FOTO INGREDIENTI AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5/7,
20123 Milano, telefono 02 85611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta
preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni
giorno su **lacucinaitaliana.it**

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA SCUOLA

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo
piazzale Cadorna). Non perdetevi i nostri corsi
di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le videolezioni online
su *corsidigitali.lacucinaitaliana.it*

LA CUCINA ITALIANA

N. 10 - ottobre 2022 - **Anno 93°**

Direttrice Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Caporedattrice
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattrice esperta) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
SARA FOSCHINI
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (coordinamento sito) – svirone@condenast.it
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
CARLOTTA PANZA – cpanza.ext@condenast.it

Cuoche e cuochi
GIANLUCA FUSTO, PATRIZIA MAZZA, ISA MAZZOCCHI, MONIA MERCURIALI,
CRESCENZO MORLANDO, JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI, LUISA PEDULI
Hanno collaborato
MARCO BOLASCO, FIAMMETTA FADDA, GIOVANNA FROSINI, CAMILLA GIACINTI,
SARA MAGRO, MASSIMO MONTANARI, CARLO OTTAVIANO, SARA PORRO, FEDERICA SOLERA
STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES, GUIDO BARBAGELATA, MASSIMO BIANCHI,
VALERIA BISMAR, GIACOMO BRETZEL, MAURIZIO CAMAGNA, COLIN DUTTON,
RICCARDO LETTIERI, STEFANO SCATÀ

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO

Chief Revenue Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
Circulation Director ALBERTO CAVARA
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director Europe ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Controller CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Enterprise CTO AURELIO FERRARI
Social Media Director ROBERTA CIANETTI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video RACHELE WILLIG

Advertising sales
Fashion, Luxury, Beauty Sales Director, Vanity Fair & Vogue Lead MICHELA ERCOLINI
Bizfitech, Cpg, Media/Entertainment & Auto Sales Director, GQ Italia &Wired Italia Lead LORIS VARO
Home & Travel Sales Director, La Cucina Italiana, AD Italia e CN Traveller Italia Lead CARLO CLERICI
Cnx Italia Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Sales Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Regional Sales Director ANTONELLA BASILE
Beauty Director MARCO RAVASI
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Account Strategist/Brand Ambassador La Cucina Italiana FEDERICA METTICA

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

OTTOBRE 2022

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

STORIE

I NUMERI DELLE DONNE

C'è sempre bisogno di parlare di aziende al femminile, perché è anche dal continuo e vivo confronto che nascono nuove realtà. I numeri sono incoraggianti: nel settore agricolo le imprese condotte da donne rappresentano il 28,2% del totale e in quello imprenditoriale (con giovani tra 18 e 29 anni) arrivano al 33,76%, il doppio di dieci anni fa, come riferisce un'indagine di marzo 2022 del Centro Studi Confagricoltura. Per questo è nata la partnership tra Eataly e Angels4Women, per sovvenzionare il Premio Speciale Motherland a favore di giovani start up del mondo agroalimentare. Il premio verrà presentato sul palco di Eataly Milano Smeraldo il 18 ottobre durante la conferenza in diretta streaming sul sito di Eataly, FB e YouTube «Motherland - Storie di donne, cibo e imprese», moderata dalla nostra direttrice Maddalena Fossati. Sul palco anche Viviana Varese, chef del ristorante Viva, una stella Michelin; Elena Dalla Bona, fondatrice e ad di Eli Prosciutti; Elisabetta Foradori (nella foto), dell'Azienda Agricola Foradori; Francesca D'Antonio, fondatrice e ad di Mimina; Alessandra Oddi Baglioni, presidente Confagricoltura Donna; e la blogger Chiara Maci. *angels4women.com, eataly.it*

FOTO GUILLAUME BODIN

STRANO, MA BUONO!

Gelato fiordilatte

+

Banana

+

Curry medio

Affettate la banana in rondelle abbastanza sottili e distribuitele in una ciotola. Accomodate a fianco una pallina di gelato fiordilatte e completate spolverizzando con un curry medio, cioè non troppo piccante, e, a piacere, con scaglie di sale. Per un inedito pre-dessert.

L'INTERVISTA

NUTRIRE È UN ATTO D'AMORE

Conversazione sulla tavola con il designer Gianni Cinti, candidato al Compasso d'Oro 2018

Come è nata le collezione di posate Jungle? Sambonet è un'azienda per la quale ogni designer sogna di lavorare. Avendone avuto l'opportunità ho cercato di creare una linea classica, con foglie esotiche incise nel manico in quattro colori, dal nero per tavole rock all'oro per quelle eleganti. **Cosa rappresenta la tavola per lei?** È un luogo d'incontro. È il posto dove le persone stanno insieme, si parlano, si raccontano. **Lei cucina?** Molto. È un atto d'amore che ci permette di nutrire gli altri. Per questo invito spesso gli amici a cena. **Cosa cucina?** Da umbro, mi piacciono i piatti della tradizione contadina. Il mio cavallo di battaglia è la torta al testo, una specie di piadina umbra sciapa che si mangia con i salumi. **Che utensili usa?** Ne ho tanti, ma alla fine uso i soliti, come il famoso coltello che taglia. **Ha un piatto del cuore?** Ho un ricettario del cuore, scritto a mano da mia madre, con le pietanze di mia nonna, che era la miglior cuoca di Marsciano. In tutto il quaderno, non c'è una dose. Credo che mia nonna volesse trasmettere una sensibilità per la cucina più che la sua praticabilità, invitando a mettere gli ingredienti secondo il bisogno. Di fatto sono ricette realizzabili solo da chi le ha viste fare. SARA MAGRO

GOLOSO CHI LEGGE

DI **ANGELA ODONE**

Quando un prodotto è veramente buono? Quali sono le variabili che incidono sul valore del cibo che mangiamo? In questo saggio trovate le risposte, purtroppo non sempre di facile digestione. *C. Catani e C. Petrini, Il chilometro consapevole, Slow Food Editore, 14,50 euro.*

La condivisione del cibo è il fulcro del lavoro fotografico del maestro Giuseppe Leone. Immagini che emozionano e fissano nel tempo tradizioni da custodire. Dai contadini sotto i carrubi a Sciascia e Bufalino a tavola. *G. Leone, Pausa Pranzo, Plumelia Edizioni, 40 euro.*

Se i proverbi non mentono e una mela al giorno giova alla salute, allora meglio attingere a un ricettario con proposte sia dolci sia salate (non manca il senza glutine) per aggiungere qualche novità ai classici intramontabili. *E. De Luca, Non le solite mele, Trentaeditore, 18 euro.*

FOTO AG. GETTY IMAGES, AXEL KRANZ

RICETTE SPAZIALI

IN ORBITA CON GUSTO!

In M9 - Museo del '900 di Mestre si condividono con Samantha Cristoforetti i sapori della cucina del futuro

Il riso gamberetti e asparagi ideato dallo chef Stefano Polato, Head of Food Development della start up EAT Freedom per la missione spaziale Minerva di Samantha Cristoforetti (sotto).

Nella sezione «Il Gusto del Futuro» è in corso il gran finale della mostra Gusto! (prorogata fino al 23 ottobre), dedicata alla rete di sapori e pratiche che definiscono e definiranno l'evoluzione degli italiani a tavola. Per raccontare il carattere di un popolo che non rinuncia alla convivialità e allo spirito familiare neppure in una stazione fluttuante nello spazio, il cuoco Stefano Polato ha dato dimostrazione della sua «cucina verticale» che coniuga scienza e fornelli con il cibo studiato per la Missione Minerva, ora in fase di conclusione, a cui ha preso parte, unica italiana, anche la popolarissima astronauta ESA Samantha Cristoforetti. I tre piatti liofilizzati dedicati ad «Astrosamantha», un pudding allo yogurt, un riso gamberetti e asparagi, un cuscus, più l'insalata di farro e lo snack «Grillo al mirtillo», sono stati messi a punto dalla start up EAT Freedom, ideata dall'ingegnera aerospaziale Sara Rocci Denis, che ha raccontato la tavola destinata allo spazio come punta di diamante per la nostra alimentazione del futuro. Rispettosa della Terra che ci ospita, sicura, equilibrata. Soprattutto buona e, sempre, ricca dei sapori della nostra cucina. Quegli stessi che noi di *La Cucina Italiana* raccontiamo nel loro evolversi da oltre novant'anni e per i quali sosteniamo la candidatura all'Unesco. Siamo il popolo che ha portato la pizza nello spazio, che cosa dire di più? FIAMMETTA FADDA

LA MOSTRA GUSTO! Gli italiani a tavola. 1970-2050. A cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni. M9 - Museo del '900, Venezia Mestre, fino al 23 ottobre.

CREATIVITÀ DOPO PRANZO

130 ANNI DA FESTEGGIARE

Con un ottimo caffè, naturalmente. 100% Arabica, racchiuso nella nuova scatola regalo di Hausbrandt con Le Porcellane - Collezione Anniversario. Per un tazzina a regola d'arte. *hausbrandt.it*

IN ABITO CONTEMPORANEO

È Marco Lodola l'artista, tra i fondatori del Movimento del Nuovo Futurismo, chiamato da Amaro Lucano per realizzare la nuova limited edition. Su un fondo giallo brillante spicca, vestita di colori laccati, la Pacchiana, la donna simbolo dell'amaro dal 1906, con il tipico costume paesano. *amarolucano.it*

FOTO EAT FREEDOM/ROBERTO SAMMARTINI, EAT FREEDOM/STEFANO LUCARELLI, ESA/NASA A. CONIGLI

SPAGHETTI AL POMODORO

Le loro origini non si trovano in un punto preciso del passato, ma vanno cercate nell'intreccio di pratiche e ingredienti provenienti da tempi e luoghi diversi DI **MASSIMO MONTANARI**

Sulla storia degli spaghetti al pomodoro qualche anno fa ho scritto un libro dal titolo impegnativo: *Il mito delle origini*. Il fatto è che ho scelto questo piatto-simbolo della cucina italiana per mettere in discussione un mito collettivo dei nostri giorni: l'idea che esista un punto magico della storia in cui tutto comincia e tutto si spiega; un punto in cui si celerebbe il segreto della nostra identità. A partire da un esempio saporito e fumante, ho cercato di mostrare che lo storico non è affatto un buon testimonial quando si parla di origini. Le «origini», infatti, di per sé non spiegano nulla. Ciò che davvero conta sono le condizioni ambientali, gli incontri, le circostanze più o meno fortuite che rendono possibile lo sviluppo di qualcosa – per esempio un piatto. Ricercare le origini di ciò che siamo, o mangiamo, non porta quasi mai a ritrovare noi stessi (ciò che siamo stati nel corso dei secoli) bensì una complessità di vicende e protagonisti il cui incontro ha prodotto ciò che siamo diventati. Questo si può mostrare anche raccontando la storia degli spaghetti al pomodoro, piatto in apparenza semplicissimo, che tuttavia presuppone una molteplicità di storie e di incontri. I suoi ingredienti appartengono a tempi e luoghi diversi, e si mettono insieme a poco a poco, in modo niente affatto ovvio.

Massimo Montanari è professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico incaricato del dossier di candidatura della «cucina di casa italiana» all'Unesco.

La pasta secca, di antica origine medio-orientale, compare nella Sicilia araba durante il Medioevo, sviluppando una vocazione industriale e commerciale che coinvolgerà i principali centri marittimi della Penisola. Nello stesso periodo appare nell'Italia padana il formaggio parmigiano, legato allo sviluppo dell'allevamento bovino: esso troverà il suo uso di elezione proprio come condimento della pasta, alternandosi al più antico pecorino. Bisogna invece attendere l'età moderna per la salsa di pomodoro, preparazione americana che gli italiani incontrano in Spagna nel Seicento: la si usa (come ogni salsa) sulla carne e solo più tardi, tra Sette e Ottocento, si sperimenta sulla pasta. In questa veste affianca il formaggio, per poi diventare il condimento principale; con sé trascina l'aglio e la cipolla (ben presenti in cucina, ma non nei piatti di pasta) e il peperoncino (new entry, come il pomodoro, di origine americana). Arrivano poi il basilico, finora poco presente nella cucina italiana, e infine l'olio di oliva, prodotto antichissimo ma di uso recente per condire la pasta (che fino all'Ottocento si preferiva ungere col burro o con il grasso di maiale).

Incontrandosi e interagendo, questi protagonisti hanno contribuito a realizzare un pezzo fondamentale dell'identità italiana. Essa è e rimane italiana, ma le sue «origini» sono sparpagliate ovunque, nel tempo e nello spazio. ■

FOTO **ARCH. LCI**

UNA LEZIONE REGALE

Era il 1998. Invitata a cena da Carlo, l'allora Principe di Galles, ho sperimentato e imparato l'eleganza della semplicità

DI **FIAMMETTA FADDA**

«Motivo dell'invito, ristrettissimo, era far conoscere la nuova vita della tenuta di Highgrove, la casa di campagna del Principe, dove parte dei 140 ettari intorno erano stati trasformati in un'azienda agricola modello, battezzata Home Farm, dove si allevavano tori, vacche, pecore, maiali e galline di razze pregiate secondo principi biologici ed ecosostenibili.

La visita mattutina ad Highgrove, a Doughton, a 160 chilometri da Londra, era stata preceduta la sera da un aperitivo. Elegante nello smoking reso meno formale da una pochette blu oltremare, Carlo, in compagnia di un'assistente e seguito dal valletto personale incaricato di mescergli l'abituale whisky on the rocks, si era fermato a chiacchierare con ogni invitato e io, da direttore di *Grand Gourmet*, gli parlavo di cucina sofisticata. Ma l'attesa era tutta per l'invito a cena a Clarence House, la sua residenza londinese all'8 di Cleveland Row, un palazzetto apparentemente sottotono, adiacente St. James's Palace, una delle residenze in uso dalla corte reale inglese, con cui condivide il giardino.

Alle 18.30 siamo stati introdotti nel salotto antistante la sala da pranzo. Un ambiente dominato da un piano con foto di famiglia dello stesso giallo dorato della sala da pranzo, abbinato al disegno rosa e azzurro della moquette.

E qui inizia quella che per me è stata la parte memorabile di quella cena.

Perché di tutta la fastosa "mise en place" che mi aspettavo non c'era niente.

Niente piatti segnaposto su cui, solo dopo, deporre quelli di servizio, ma un sottopiatto su cui era già pronto quello destinato alla prima portata; niente tovaglioli rigorosamente a sinistra perché i tovaglioli erano ripiegati sui piatti per ovviare agli spazi ristretti. E, ad annunciare la semplicità del menù, due forchette, un coltello, le posatine per il dolce, e due bicchieri. Tre portate, insomma, ovvero tempi intelligentemente pensati per tutti noi, provati dalle esplorazioni mattutine. E invece dell'atteso maggiordomo in polpe, vecchie cameriere dall'aria familiare in grembiule nero e pettorina bianca. Sì, naturalmente i sottopiatti erano di lucidissimo argento, i bicchieri di cristallo molato, le porcellane bianche e oro esibivano, come le posate, lo stemma. Ma che lezione di praticità elegante per tutte quelle che si arrovellano se devono invitare a cena il capufficio. E non è finita. Per i sofisticati che contestano la pasta a cena, a Clarence House sono arrivati degli agnolotti di spinaci, formaggio e foglie di maggiorana (Lady Forte, al mio fianco, ha chiesto il bis); il pollo farcito era accompagnato da carotine, porri e zucchine raccolti la mattina nell'orto principesco; il sorbetto di limone e frutti di bosco era fragrante e rinfrescante. Una cena e una lezione davvero memorabili». ■

VENITE, C'È IL POLPETTONE!

TRADIZIONALE ALLA BOLOGNESE

Re della cucina di recupero, capolavoro di golosità, si può declinare in mille modi. Oltre a quello bolognese, ecco tre idee con pesce, legumi e verdure

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

DI BORLOTTI, FAGIOLINI E FORMAGGIO, AVVOLTO NEL PROSCIUTTO

Fondo di piastrelle del polpettone di fagioli e del polpettone di pesce **Ragno**.

DI PESCE, CON BROCCOLI, ERBE AROMATICHE E PANNA

DI ZUCCA, CECI
E FUNGHI

LA VERSIONE TRADIZIONALE

Esistono diverse varianti del polpettone alla bolognese, con carne di maiale o di manzo, con l'aggiunta di mortadella, di prosciutto o di pancetta, oltre agli altri ingredienti. Tutte, però, garantiscono la golosità del risultato, per un piatto che nulla ha da invidiare ai grandi arrosti, cosa di cui era già certo Pellegrino Artusi, che in *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* lo elogia così: «Signor polpettone, venite avanti, non vi peritate; voglio presentare anche voi ai miei lettori. Lo so che siete modesto ed umile perché, veduta la vostra origine, vi sapete da meno di molti altri; ma fatevi coraggio e non dubitate che con qualche parola detta in vostro favore troverete qualcuno che vorrà assaggiarvi e che vi farà anche buon viso».

POLPETTONE ALLA BOLOGNESE

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

800 g polpa di manzo tritata
200 g latte
140 g pane secco casareccio senza crosta
100 g prosciutto crudo (o pancetta)
80 g Parmigiano Reggiano Dop
4 uova
pangrattato – burro
noce moscata
erbe aromatiche
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate a pezzetti il pane secco e fatelo ammorbidire in una ciotola con il latte.
Tritate il prosciutto e mescolatelo in un'altra ciotola con la polpa di manzo, il parmigiano grattugiato, le uova, sale, pepe e noce moscata. Infine, strizzate il pane e amalgamatelo al composto, in modo da ottenere un impasto consistente.
Impastate tutto con le mani quindi formate un salsicciotto.
Passate il polpettone nel pangrattato e rosolatelo in una padella con 4 cucchiai di olio caldo, su tutti i lati, finché non sarà dorato uniformemente, per 5-6 minuti.
Trasferitelo poi in una pirofila con 2-3 noci di burro, erbe aromatiche a piacere (salvia, rosmarino, timo), e infornatelo a 180 °C per circa 30-40 minuti.

DI BORLOTTI, FAGIOLINI E FORMAGGIO, AVVOLTO NEL PROSCIUTTO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- **350 g fagioli borlotti lessati**
- **300 g patate**
- **120 g formaggio tipo robiola**
- **100 g fagiolini**
- **100 g prosciutto crudo a fette**
- **30 g Grana Padano Dop**
- **1 uovo**
- **maggiorana**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Lessate le patate in acqua bollente, per circa 40 minuti.
Pulite i fagiolini e lessateli in acqua bollente salata per 5 minuti, quindi scolateli.
Frullate i fagioli con 3 cucchiai di olio usando un mixer a immersione.
Schiacciate le patate e unitele alla crema di fagioli, insieme con l'uovo, il grana grattugiato, sale, pepe, un ciuffo di maggiorana tritata e i fagiolini tagliati a pezzetti.
Impastate tutto fino ad amalgamare gli ingredienti.
Stendete le fette di prosciutto affiancandole su un foglio di carta da forno, leggermente sovrapposte una sull'altra. Otterrete un rettangolo: giratelo in modo da avere le fette di prosciutto in verticale davanti a voi; disponete il composto del polpettone alla base. Create un solco al centro e riempitelo con il formaggio, quindi richiudete il composto dandogli una forma cilindrica. Arrotolatelo infine nelle fette di prosciutto, aiutandovi con la carta da forno.
Chiudete il polpettone nella carta, a caramella. Ungete all'esterno con un filo di olio, appoggiatelo in una pirofila e infornatelo a 180 °C per 35 minuti; aprite poi la carta e cuocete per altri 7-8 minuti.

DI PESCE, CON BROCCOLI, ERBE AROMATICHE E PANNA

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- **580 g filetto di merluzzo nordico pulito**
- **300 g panna fresca**
- **120 g broccoli a ciuffetti**
- **4 albumi**
- **coriandolo in bacche**
- **pepe verde**
- **aneto**
- **erba cipollina**
- **sale**

Scottate i ciuffetti di broccolo in acqua bollente salata per 1 minuto e scolateli.
Pulite il merluzzo da eventuali lische residue, tagliatelo a pezzetti e aggiungete la panna, gli albumi e una presa di sale. Frullate tutto insieme fino a ottenere una massa un po' collosa.
Profumate con coriandolo e pepe verde macinati.
Unite al composto i ciuffetti di broccolo, dopo averli tamponati con carta da cucina, per asciugarli un po'. Aggiungete anche un ciuffo di aneto tritato insieme con qualche filo di erba cipollina.
Stendete il composto su uno strato di fogli sovrapposti di pellicola adatta alla cottura. Arrotolatelo aiutandovi con la pellicola, fino a ottenere un salsicciotto. Chiudetelo alle estremità con dello spago da cucina e cuocete il polpettone a vapore, per 45 minuti.
Accompagnatelo a piacere con una polenta morbida, che potete preparare cuocendo 50 g di farina di polenta gialla in 500 g di brodo bollente di pesce. Mantecatela poi con burro, sale e pepe e coriandolo, gli stessi aromi usati per il polpettone.

DI ZUCCA, CECI E FUNGHI

Impegno Medio
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **1,5 kg zucca Delica**
- **300 g funghi porcini**
- **230 g ceci lessati**
- **150 g spinaci**
- **2 uova**
- **timo – aglio**
- **prezzemolo**
- **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **pangrattato**
- **aceto**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Tagliate la zucca a pezzi, eliminate i semi, distribuitela in una placca coperta con carta da forno, conditela con olio, rametti di timo, sale e pepe e infornatela a 180 °C per 1 ora.
Sfornatela e recuperate la polpa; tagliatela a tocchetti e frullateli con i ceci, le uova, sale, pepe e 1 cucchiaio di aceto.
Scottate gli spinaci in acqua bollente salata, scolateli e stendeteli su fogli di carta da cucina per asciugarli.
Pulite i funghi e tagliateli a tocchetti; arrostiteli in una padella con un filo di olio, 1 spicchio di aglio, sale e pepe, per 3 minuti, quindi completate con un ciuffo di prezzemolo tritato.
Spalmate il composto di zucca su un foglio di carta da forno spennellato di olio, aiutandovi con un altro foglio e un matterello, creando una base rettangolare.
Rifilate i bordi e coprite il rettangolo di impasto con gli spinaci. Distribuite quindi i funghi sul lato più corto del rettangolo e da lì arrotolate il polpettone aiutandovi con la carta da forno.
Mescolate 1 cucchiaio di pangrattato con 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato e cospargete la superficie del polpettone, quindi infornatelo a 170 °C per circa 25 minuti.

TUTTO IL CIBO CHE VERRÀ

Sulle tavole del 2050 ci saranno ancora il culatello e le lasagne della nonna, ma anche cibi studiati per curare noi e la Terra. Ce lo racconta la ricercatrice Michela Petronio. Che usa i social in cucina e punta sui giovani. E su un coraggio da Leone

DI **SARA TIENI**, FOTO **MAURIZIO CAMAGNA**

A casa di Michela Petronio: i panini cotti nelle mini cocotte e la pagnotta a lunga lievitazione, preparati con farine antiche e semi (la ricetta si trova sul nostro sito *www.lacucinaitaliana.it*); al centro, Michela affetta il culatello per il nostro spuntino.

Ha un approccio scientifico anche nel tagliare e assaggiare il pane, Michela Petronio. «Il sapore non deve essere acido, le fette tagliate perpendicolarmente alla crosta per mostrare bene l'alveolatura», mormora concentrata. Laureata in Scienze delle Preparazioni e tecnologie Alimentari, ha ricoperto diversi ruoli in Ricerca e Sviluppo occupandosi di nuove tecnologie, nutrizione, agronomia... Oggi, tra i vari incarichi, ne associa due che abbracciano passato e futuro: è presidente di Pastiglie Leone – marchio fondato nel 1857 e rilevato da lei e dal marito Luca Barilla – e partecipa da anni, come responsabile di investimenti e mentor, allo sviluppo dell'ecosistema internazionale delle start-up del settore agroalimentare (FoodTech). Ci accoglie in una bella casa nei pressi di Parma, con Pepe, il suo Jack Russell terrier. Il pane in questione, con farine antiche e semi, lievitato per due giorni, è il risultato di una passione nata durante il lockdown e maturata sui social («Sbircio lì le ricette e le tendenze dei giovani»). Cotto in pentola di ghisa, è accompagnato da prosciutto di Parma, culatello e Parmigiano Reggiano 24 mesi. Un preludio che sa di antico alla nostra chiacchierata sul cibo che verrà.

Come si mangerà nel 2050?

«Trent'anni fa pensavamo che gli astronauti si sarebbero nutriti di pillole, ora sappiamo che non è così. Domani ci saranno ancora le lasagne, ma fatte in modo diverso, più sano. L'evoluzione del cibo è molto più lenta di quella di altri settori ma il futuro è già sotto i nostri occhi. Solo che non è equamente distribuito. Intendo dire che da qualche parte nel mondo qualcuno sta proponendo qualcosa di nuovo, solo che nessuno lo sa. E magari sarà di tendenza tra cinque anni».

Lei è in partenza per un viaggio-studio negli Stati Uniti: che cosa sta cercando?

«Forse noi italiani non associamo gli Stati Uniti alla buona tavola, vista la nostra tradizione gastronomica. Eppure in California, nella Silicon Valley, sta accadendo qualcosa di interessante. Là il cibo è ormai diventato un pretesto per salvare il Pianeta e fermare il cambiamento climatico e quello che ne consegue. Il mondo è inquinato anche dal sistema alimentare con effetti collaterali non voluti? Bene, ci sono startup che grazie alla tecnologia stanno cercando di risolvere il problema. Quello che ne scaturisce non sono fenomeni passeggeri ma modi per equilibrare gravi paradossi: l'eccesso di cibo da una parte e la mancanza dall'altra del mondo, per esempio. Si punta a creare prodotti alimentari sempre più personalizzati, che migliorino perfino la nostra salute».

Ormai, anche in Italia, si parla di orti verticali o subacquei.

«Sì, perché siamo consapevoli che ci saranno sempre meno acqua e terra da coltivare. In mancanza di risorse, questi metodi di produzione, che non richiedono nulla se non quello di cui ha bisogno la pianta, sono dei modelli che vanno ben oltre il biologico».

Il passo successivo quale sarà?

«Esistono già coltivazioni, come i sistemi aeroponici e idroponici sviluppati per essere asettici, dove l'uomo non può entrare in quanto rappresenta un elemento contaminante. Le piante crescono solo con luce, acqua e i nutrienti necessari».

Sembra quasi eccessivo...

«No, se lo si trasporta in ambienti desertici e urbani o in situazioni extraterrestri: si pensa già allo spazio. Oggi si parla di orti subacquei in Italia, certo, ma in Giappone si usano da quarant'anni: è un preludio alla vita su altri pianeti».

Sulla sua tavola c'è un panettone: strano, vista la stagione.

«È un assaggio del futuro prossimo. Si tratta di un prototipo di quello che, per Pastiglie Leone, abbiamo ideato per il Natale 2022, con le nostre gelatine al posto dei canditi. Innovazione nella tradizione».

Perché ha deciso di rilanciare un marchio fondato nel 1857?

«Perché Luigi Leone è stato un grande innovatore della sua epoca. Pensi a un piccolo imprenditore che parte da una bottega e decide di servire uno zuccherino come digestivo, lo mette in latte ricaricabili e portatili, un'idea modernissima. Quella latta, rimasta uguale fino a oggi, è una piccola capsula nel tempo. Inoltre, le famose pastiglie di zucchero si producono ancora con le macchine industriali brevettate a inizio Novecento e sono addizionate con estratti puramente vegetali come quello di violetta, uno dei gusti da sempre più amati. Adesso si parla molto di foraging e di uso in cucina delle erbe spontanee, ma il futuro era già scritto». ■

Sopra, una zuppa
con le verdure dell'orto,
che variano a seconda della
stagione, come i pomodori
in estate e il cavolo nero in
inverno. A sinistra, pomodori
e vini toscani. La filiera
corta garantisce prodotti
locali e di qualità.

QUI NON SI BUTTA VIA NIENTE

La sostenibilità in Toscana ha radici antiche. Da millenni l'agricoltura si prende cura del territorio, fino a plasmarlo, e questo processo continua anche a tavola. Pensate a una bella panzanella fatta con il pane vecchio o alla francesina preparata con la carne avanzata del bollito ripassata in padella con cipolla e pomodoro. Buone vero? Soprattutto se si mangiano sotto un portico o davanti a un camino in un casale secolare. Sono ricette povere, con ingredienti di recupero, ma così gustose che non passano mai di moda e si trovano tuttora in molti ristoranti. A maggior ragione oggi, con i viaggiatori sempre più sensibili alla provenienza degli ingredienti, alla stagionalità, allo spreco alimentare. Anche Vetrina Toscana, il progetto di turismo enogastronomico della Regione, condivide pienamente questi valori, e sul suo sito suggerisce ristoranti, produttori e attività che privilegiano i prodotti biologici, a filiera corta e plastic free. Ma l'impegno di Vetrina Toscana va oltre con il sostegno a campagne come il Pesce Dimenticato per incentivare l'uso in cucina del pesce azzurro locale, che tra l'altro fa bene perché ricco di omega 3 e 6, e la stesura di un manifesto per un turismo etico, che rispetta l'ambiente, salvaguarda le tradizioni, genera occupazione. ● **WWW.VETRINA.TOSCANA.IT**

FOTO: DANIELA MUGNAI; JAROSLAW PAWLAK

STAI AL GIOCO

Seguito da due giovanissimi assaggiatori, il pasticciere Gianluca Fusto ha preparato con noi cinque dolci casalinghi (riconoscete l'ispirazione?) per la pausa del pomeriggio. Risultato: sparite anche le briciole

RICETTE **GIANLUCA FUSTO**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **VALERIA BISMAR**, STYLING **CAMILLA GIACINTI** E **BEATRICE PRADA**

MATTONELLA AL LATTE

CROSTATINE DI ALBICOCCA

Piatto ovale **Amodino Milano**, fondo di carta e giocattoli **Rigadritto**.

BUDINO ALLA VANIGLIA

Lavinia, otto anni, e il fratello Lorenzo, sei, seguono la preparazione dei biscotti. In basso, Lavinia aiuta Gianluca Fusto nel montaggio delle mattonelle al latte.

TORTA DI CAROTE

MATTONELLA AL LATTE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 14 PEZZI

PER LA PASTA
- **70 g albume**
- **50 g tuorlo**
- **50 g zucchero semolato**
- **50 g mandorle intere grezze**
- **20 g cacao amaro in polvere**

PER LA CREMA E PER COMPLETARE
- **350 g panna fresca**
- **180 g latte condensato zuccherato**
- **100 g confettura di lampone**
- **8 g gelatina in fogli**
- **perline o scagliette di cioccolato fondente**

PER LA PASTA
Tritate grossolanamente le mandorle e unitele al cacao, setacciato.
Montate a neve gli albumi, finché il volume non si sarà moltiplicato per 7-8 volte, quindi incorporate lo zucchero, poco per volta, e continuate a montare, finché non otterrete una meringa lucida e ferma.
Incorporate con una spatola prima il tuorlo, poi il mix di cacao e mandorle, mescolando adagio dal basso all'alto.
Stendete uniformemente il composto in una placca rivestita di carta da forno e infornate a 180 °C, per 12 minuti.

PER LA CREMA
Reidratate la gelatina in abbondante acqua fredda, in frigorifero per 10 minuti.
Scaldate 50 g di panna fino a 40 °C, scioglietevi la gelatina, sgocciolata, poi unite il latte condensato.
Montate la panna rimasta e versatevi a filo il latte condensato, a temperatura ambiente, mescolando delicatamente.

PER COMPLETARE
Foderate un vassoio con carta da forno, posatevi uno stampo rettangolare (20x30 cm); adagiate sul fondo un rettangolo di pasta della stessa misura, distribuitevi la crema al latte e coprite con un altro rettangolo di pasta uguale, premendolo bene sopra la crema. Riponete in frigo per almeno 2 ore.
Togliete il dolce dallo stampo e dividetelo prima a metà per il lungo, con un coltello con lama calda e poi in rettangoli con il lato corto di 4 cm: otterrete 14 mattonelle (si conservano in frigo per 2-3 giorni).
Portate a bollore la confettura con 30 g di acqua. Spennellatevi un lato delle mattonelle e fatevi aderire perline o scagliette di cioccolato.

CROSTATINE DI ALBICOCCA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PEZZI
- **240 g confettura di albicocche**
- **190 g farina 00**
- **135 g zucchero semolato fine**
- **135 g burro più un po'**
- **70 g tuorlo**
- **10 g lievito in polvere per dolci**
- **1 baccello di vaniglia**
- **fior di sale**

→

Ammorbidite il burro al microonde, portandolo a 26 °C (in alternativa usate il burro a temperatura ambiente, ma Gianluca Fusto ha sottolineato che uno dei segreti della frolla è proprio la temperatura del burro). Montatelo con lo zucchero finché non sarà spumoso e bianco. Unite a filo il tuorlo battuto e montate per altri 7-8 minuti. Amalgamate poi la farina con i semi di vaniglia, 2,5 g di sale e il lievito per pochi istanti. Trasferite l'impasto in una tasca da pasticciere e distribuitelo in 6 stampi (ø 9 cm) imburrati, creando una base spessa 5 mm; fate il bordo della crostatina, alto 5 mm e pareggiatelo con un coltello.
Mescolate la confettura di albicocche e distribuitela all'interno delle crostatine. Fate riposare in frigo per 30 minuti, quindi infornate a 160 °C per 20 minuti.
Sfornate le crostatine, lasciatele raffreddare, sformatele e completatele con una spolverata di zucchero a velo e un sottile strato di confettura di albicocche.

BUDINO ALLA VANIGLIA

Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI
500 g latte – 40 g zucchero
25 g uova – 20 g albume
3,5 g pectina
1 baccello di vaniglia

Prelevate i semi della vaniglia e uniteli allo zucchero. Unite anche la pectina.
Portate a bollore il latte con il baccello di vaniglia in un pentolino (ø 14-16 cm); spegnete e lasciate in infusione per 20 minuti.
Unite lo zucchero nel latte e portate a bollore.
Amalgamate uovo e albume in una caraffa. Versatevi quindi il latte zuccherato, poco per volta, miscelando a bassa velocità con un mixer. Dividete il composto ottenuto in sei ciotole (ø 10 cm).
Ponete i budini in frigo per 2-3 ore.
Guarnite a piacere con nocciole caramellate, tritate grossolanamente.

TORTA DI CAROTE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
170 g carote
115 g albume
55 g zucchero
35 g tuorlo
30 g farina di nocciole Piemonte Igp
30 g nocciole
30 g farina 00
15 g cubetti di arancia candita
3 g lievito in polvere per dolci
cannella
zucchero a velo
sale marino

Mondate 50 g di carote e cuocetele a vapore per circa 15 minuti, quindi frullatele con un frullatore a immersione, ottenendo circa 35 g di purea.
Tagliate le altre carote a filetti sottili.
Mescolate la farina di nocciole, le nocciole, tritate grosse, la farina 00, un pizzico di sale, il lievito e i canditi.
Montate il tuorlo con 25 g di zucchero, finché il volume non sarà triplicato e otterrete una crema liscia; amalgamatevi la purea di carote.
Montate a neve l'albume; quando il volume sarà moltiplicato di 7-8 volte, unite 30 g di zucchero, poco alla volta, fino a ottenere una meringa lucida e ferma.
Incorporate la meringa così ottenuta al composto di tuorlo, zucchero e carote, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto; amalgamate, quindi, il composto di farine, nocciole, sale, lievito e canditi.
Dividete l'impasto così ottenuto in 12 stampi monoporzione in silicone (noi abbiamo scelto quelli a forma di fetta di torta); ciascuno stampo dovrà contenere 30 g di composto. Infornate a 180 °C per 20 minuti circa.
Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e sformate.
Completate con farina di nocciole, zucchero a velo, cannella e, a piacere, scorze di arancia sbollentate e cotte per 15 minuti in 100 g di acqua con 100 g di zucchero.

BISCOTTI ALLE ARACHIDI

Impegno facile
Tempo 1 ora e 10 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 25 PEZZI
100 g farina 00
65 g pasta o burro di arachidi
65 g burro
50 g zucchero semolato
50 g zucchero di canna scuro
30 g uova
1,5 g lievito in polvere per dolci
fior di sale

Ammorbidite il burro al microonde, portandolo a 26 °C, ideale per una pasta frolla eccellente (in alternativa potete usare il burro a temperatura ambiente).
Montatelo in una planetaria con la foglia, insieme con lo zucchero semolato e la pasta di arachidi, finché non avrà una consistenza chiara e spumosa.
Unite la farina, un pizzico di sale e il lievito; infine, aggiungete anche le uova, fredde di frigo, precedentemente sbattute, versandole a filo.
Modellate l'impasto in forma cilindrica, aiutandovi con un foglio di carta da forno, e ponetelo a raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
Eliminate la carta da forno e passate il cilindro nello zucchero di canna, quindi dividetelo in rondelle di circa 1,5 cm di spessore.
Cuocete i biscotti nel forno già caldo a 155 °C per 18 minuti.

GIANLUCA FUSTO
Dopo importanti esperienze nelle cucine dei grandi maestri della ristorazione italiana e internazionale, questo instancabile viaggiatore-consulente in tutto il mondo ha aperto FustoMilano, boutique-lab dove si possono trovare torte, biscotti e praline di ultima generazione.

Scatole e fondo di carta **Rigadritto**.

BISCOTTI ALLE ARACHIDI

Taglieri, posate e bicchieri tumbler scuri **KnIndustrie**.

LA CLASSE DEL RISOTTO

Curato in ogni particolare, realizzato con gesti molto precisi. Il piatto che Piero Lissoni ha preparato nella nostra cucina si può annoverare tra i suoi innumerevoli progetti perfettamente riusciti

DI **ANGELA ODONE**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

L'architetto e designer Piero Lissoni nella nostra sala di posa mentre sorseggia una coppa di Champagne rosé, che ha scelto per accompagnare il suo piatto. Nella foto sotto, il nostro ospite prepara le verdure per il brodo mentre Angela Odone, di spalle, prende gli appunti per scrivere la ricetta.

«Certamente questo è ispirato al risotto che preparava mia nonna: era indimenticabile, condito con affetto e realizzato con grazia rituale (anche se, a mia memoria, rimaneva attaccato ai muri)». Così esordisce l'architetto e designer Piero Lissoni, che forse in quel risotto vedeva già il suo futuro nel mondo dei progetti, mentre senza esitazioni afferra una cipolla: «Scelgo sempre le cipolle bianche perché danno un tocco di dolcezza ai piatti senza inficiarne la cromia», prosegue mentre la taglia in modo magistrale, in fette sottili (poco più di un velo).

«Ho un debole per le pentole e soprattutto per i coltelli. Mi affascinano anche gli elettrodomestici che avvicinano la cucina di casa a quella tecnologica degli chef, sottovuoto, abbattitore, piano a induzione... Proprio sull'induzione lavoro da anni e a Eurocucina 2022 ho presentato per Boffi un progetto innovativo che rivoluziona non solo la meccanica ma anche l'estetica del piano cottura», ci spiega Lissoni con trasporto. «Immaginate una superficie di lavoro, perfettamente liscia sulla quale cuocere o lavorare senza differenziare le zone e senza "scalini", perché il sistema a induzione è inserito al di sotto di un unico grande piano di ceramica (disponibile in qualsiasi colore e con qualsiasi disegno). Quello che mi interessa di un progetto non è tanto l'elemento formale quanto la tecnologia e l'ingegno che ci sono dietro. Vogliamo parlare di sostenibilità (a volte un concetto svuotato di significato)? Per me c'è un solo modo per esserlo davvero, disegnando intere cucine come una singola casseruola: far sì che ogni nuovo lavoro sia il più longevo possibile, che sfidi senza timori il passare delle decadi». ■

Risotto allo zafferano

IMPEGNO MEDIO
TEMPO 1 ORA E 25 MINUTI
VEGETARIANA SENZA GLUTINE
PER 4 PERSONE

320 g riso Carnaroli stagionato non meno di 20 mesi – 2 cipolle bianche piccole – 2 confezioni di zafferano in stimmi – Parmigiano Reggiano Dop – 1 gambo di sedano con le foglie – 1 carota – alloro burro – vino bianco secco sale grosso – pepe in grani

Mondate la carota e 1 cipolla e dividetele in tocchi. Raccoglietele insieme al gambo di sedano, diviso a metà con anche le foglie, in una casseruola di acqua con 2 foglie di alloro e qualche grano di pepe. Fate sobbollire dolcemente per 1 ora così da ottenere un brodo limpido. Mondate l'altra cipolla, affettatela quasi a velo e rosolatela in una padella con una noce di burro e una presa di sale grosso. Tostate il riso in un'altra casseruola con una piccola noce di burro; dopo qualche minuto bagnate con 1 bicchiere di vino; fate evaporare, poi unite la cipolla già rosolata, iniziate a bagnare con il brodo vegetale e cuocete delicatamente il risotto sempre mescolando e aggiungendo il brodo necessario. Nel frattempo fate ammorbidire gli stimmi di zafferano in 1 mestolino di brodo, poi aggiungete tutto al riso, mescolate e spegnete. Fuori del fuoco mantecate con abbondante parmigiano grattugiato e 1 cucchiaio di burro. Coprite e lasciate riposare per 1 minuto, prima di servire.

DAL MATTINO ALLA SERA

Dove andiamo? Dal primo caffè, accompagnato da una brioche fragrante appena sfornata, a una cena speciale, la risposta è... da Iper La grande i. Negli ipermercati della catena, oltre a poter fare la spesa, c'è un'intera offerta di ristorazione dedicata a ogni momento della giornata, aperitivo incluso. Le materie prime sono quelle selezionate con attenzione dagli esperti di Iper; il pane, la pasticceria, la pizza e le preparazioni del banco gastronomia sono prodotti ogni giorno con maestria nei vari reparti di ciascun punto vendita. Non resta che scegliere se portarli a casa oppure sedersi e gustarli comodamente al tavolo di uno dei ristoranti presenti negli ipermercati. Abili cuochi si occupano di cucinare per i propri ospiti seguendo la filosofia che anima tutto il gruppo: rendere accessibile la qualità a tutti, ogni giorno, con ricette sempre nuove nei diversi corner ristorazione all'interno degli ipermercati. E da bere? Un cocktail o un calice di vino scelto dagli scaffali della fornitissima cantina con centinaia di etichette disponibili in ogni negozio. ● **WWW.IPER.IT**

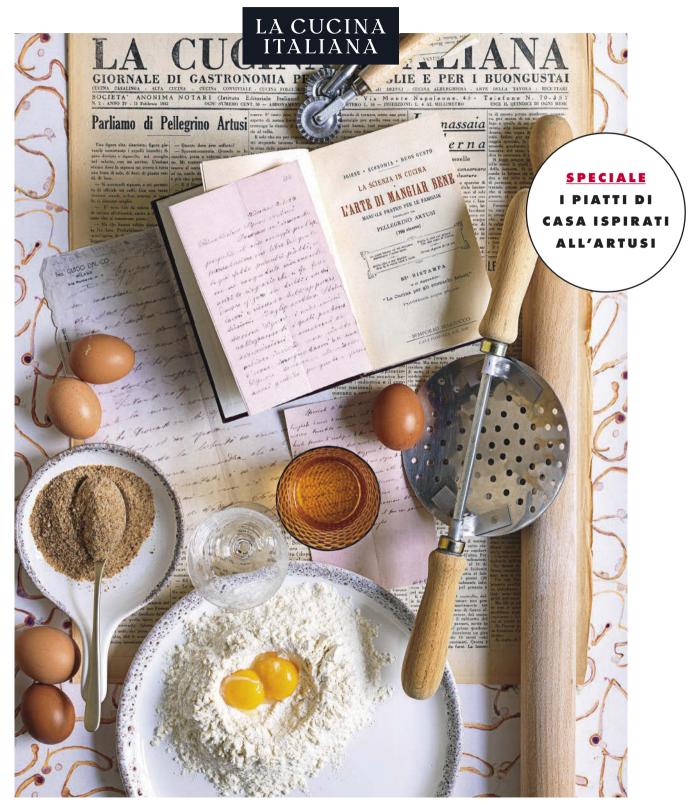
Pollo allo spiedo, tagliere di salumi, panini, focacce, hamburger, insalate e macedonie. Tutta l'offerta dei punti ristorazione Iper si può gustare direttamente sul posto oppure a casa o in ufficio, in confezioni per l'asporto amiche dell'ambiente.

OTTOBRE 2022

RICETTARIO

LA CUCINA ITALIANA

SPECIALE

I PIATTI DI CASA ISPIRATI ALL'ARTUSI

RICETTE **PATRIZIA MAZZA**, **MONIA MERCURIALI**, **LUISA PEDULI**
CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**, TESTI RICETTE **LAURA FORTI**, **ANGELA ODONE**, **FEDERICA SOLERA**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**, FOOD STYLING **JOËLLE NÉDERLANTS**

"Mangiar meglio, spender meno"

LA CUCINA I LIANA

GIORNALE DI GASTRONOMIA PER LE FAMIGLIE E PER I BUONGUSTAI

SOCIETA' ANONIMA NOTARI (Istituto Editoriale Italiano) - MILANO - Via Monte Napoleone, 45 - Telefono N. 70.357

Parliamo di Pellegrino Artusi

Nuovo bando di Concorso per vini e oli nazionali

Tremila lire di premi
Sei medaglie d'oro

La massaia moderna

LE DOME

La prima pagina di *La Cucina Italiana* del febbraio del 1932 con la intervista a Marietta Sabatini firmata da Rina Simonetta.

LA PAROLA A *MARIETTA* SABATINI

In un'intervista di novant'anni fa la vita privata di Pellegrino Artusi raccontata dalla sua fedele «maestra di casa»

Spesso scoprire il lato personale degli scrittori può essere una delusione. Non è così per l'autore del primo ricettario italiano; conoscerne i tratti del carattere e gli aneddoti su *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* aiuta a entrare nello spirito del libro, a capirne la genesi. A *La Cucina Italiana* va il merito di aver capito l'importanza di raccogliere questa testimonianza unica, che sorprende per la vivezza che ha ancora oggi. Qui accanto potete leggerne una sintesi.

PARLIAMO DI PELLEGRINO ARTUSI

Una figura alta, slanciata; figura giovanile nonostante i capelli bianchi; figura distinta e signorile, mi accoglie nel salotto, con un sorriso. L'intima stanza dove la signora mi riceve è tutta una festa di sole, di fiori, di piante verdi, di luce. – Si accomodi signora, e mi permetta di offrirle un caffè. Con una tazza davanti, stando sedute attorno al tavolo, si discorre meglio. – È vero. Ciò dà subito un senso di intima affettuosità, anche per due persone che si conoscono poco... – Ma che hanno subito simpatizzato fra loro [...] – Vorrei parlare con Lei un poco della Vita di Pellegrino Artusi. Di questo Dante della cucina, di quest'uomo di cui tanto si parla sempre [...] – L'accontenterò, signora, sebbene io sia sempre restia a parlare del signor Artusi. Perché egli era tanto modesto, tanto semplice, che voleva rimanere nell'ombra. – E invece il suo libro ne ha fatto l'uomo più conosciuto che esista... – Già. Ma egli non l'aveva scritto per questo scopo. Egli scriveva soltanto perché ciò gli piaceva, perché la cucina lo appassionava [...] Il libro. lo cominciò quasi per ischerzo. Poi vide che gli veniva bene e vi si appassionò [...] Scriveva sempre. Si alzava la mattina alle otto e si metteva a tavolino fino all'ora del pranzo. Poi riprendeva a scrivere per qualche ora. Ed era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole. Si provavano le ricette, tutte una ad una. Accanto a lui instancabile era sempre il suo cuoco che gli voleva tanto bene. Io pure non lo lasciavo mai. Altri compagni fedeli gli erano i due gatti ai quali dedicò la prima edizione del suo libro. – I suoi gatti? [...] – Sempre vicini a lui in cucina gli tenevano compagnia e guardavano estatici il gioco delle sue bilance. – Provava tutte le ricette? – Tutte! E talvolta riuscivano, talvolta no. Per il cappone in vescica, per esempio, sciupò 8 capponi! Finché un piatto non risultava quale egli lo voleva, lo manipolava, provava e riprovava, senza mai rinunziare. Ed alla fine ne conseguiva il premio desiderato: la nuova ricetta. [...] La cucina era per lui un campo d'azione. Un luogo di studio. Io ho ancora e tengo come fossero gioielli le sue bilance, i suoi arnesi, tutto quanto gli era necessario ed egli adoperava sempre. Mi pare ancora di vederlo. – A parte la cucina e lo scrivere, che vita faceva? – Leggeva molto... Aveva pochi amici, ma buoni. [...] Accettava qualche invito a pranzo, ma assai di rado. Era un terribile giudice delle pietanze, sapeva al solo passaggio riconoscere gli ingredienti e trovare qualsiasi difetto, immediatamente. A parte la cucina gli piaceva leggere. Invecchiato però, gli si era indebolita la vista e per non farlo stancare ero io che leggevo per lui. – Non le era fastidioso leggere ad alta voce? – No. Per lui nulla poteva essermi di peso. E poi leggere mi piaceva. Ma mi ci sono logorata gli occhi. Quando morì stavamo leggendo l'Eneide [...]

ANTIPASTI

Piatto **Stella Fatucchi**, tovaglietta americana **Luisa Longo**, entrambi disponibili su Artemest, bicchieri colorati **Zafferano Italia**.

Crescioncini

Crostini con fegatini di pollo alla salvia

Piatti del baccalà e dei crostini, bicchieri e brocche colorati **Zafferano Italia**, tovaglietta americana tonda del baccalà **Giobagnara**, tovaglia decorata del baccalà e tovaglietta americana rettangolare dei crostini **Luisa Longo**, disponibili su Artemest.

Baccalà montebianco e polenta al forno

COME IN FAMIGLIA

Abbiamo invitato Casa Artusi e le Mariette a condividere con noi dal vivo i sapori, le pratiche, lo spirito dell'autentica cucina di casa italiana

Mattia Fiandaca è il gastronomo e responsabile della comunicazione di Casa Artusi, e autore di testi che parlano di ricette e storie domestiche. Ha dato un contributo fondamentale nel mettere a punto il ricettario che avete sotto gli occhi.

A quindici anni dalla fondazione di Casa Artusi a Forlimpopoli (FC) e dalla nascita dell'Associazione Mariette, abbiamo accolto per tre giorni nella nostra cucina di redazione tre tutor dell'associazione Mariette che collaborano con Casa Artusi. Le ha accompagnate Mattia Fiandaca, che ha fatto da «ponte» tra loro e la redazione, seguendo con competenza, entusiasmo (e molta pazienza!) tutta la produzione di questo ricettario, un'occasione condivisa per mostrare ancora una volta come *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi sia uno strumento di conoscenza gastronomica, che educa alla pratica e al buon gusto in cucina.

Durante le tre giornate passate insieme, Mattia ci ha spiegato come la missione del grande gastronomo continui ogni giorno in Casa Artusi. «Siamo il primo centro di cultura gastronomica che opera nel mondo in nome di Pellegrino Artusi promuovendo le infinite variabili della cucina di casa italiana e che, con un bel gruppo di appassionate tutor dell'Associazione Mariette, in Casa Artusi, mette in pratica, nella sua Scuola di cucina, il saper fare tramandato di generazione in generazione, come l'arte della pasta fresca al matterello».

Che cosa significa parlare di Artusi oggi? «Non disperdere questo patrimonio, ma espanderlo. Cucinare le ricette del suo manuale *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* vuol dire renderle attuali senza snaturarle, perché sono parte integrante della nostra identità. È solo conoscendole, studiandole e provandole che ci si può rendere conto della loro straordinaria contemporaneità, di quanto siano magmatiche, capaci di prendere la forma del tempo». Che cosa ha orientato la scelta delle ricette che avete proposto per il nostro giornale? «Si ispirano tutte a *La Scienza in cucina* o ai ricettari di famiglia di alcune delle cuoche invitate, sono state scelte per trasmettere la loro capacità di far affiorare ricordi ed emozioni di gioia. Una cena italiana con il coniglio fritto, con la trippa di zia Rodolfa e con la torta di noci (ricetta artusiana n. 649), le risate tra amici con i crescioncini (n. 195) e un bicchiere di Sangiovese o ancora la felicità di una merenda dalla nonna con il latteruolo (n. 694). L'invito è di provarle tutte, di modificarle come piace, senza paura. È l'unico modo di rendersi conto di quanto siano concrete, versatili e senza tempo, perché in fondo non parlano solo di Artusi ma di tutti gli italiani di sempre».

LE CUOCHE

«MARIETTA» LUISA PEDULI
Ha fatto della sfoglia un'occasione di rinascita lavorativa e oggi è Marietta in Casa Artusi per insegnare a grandi e piccini l'arte della sfoglia tirata con il tipico matterello lungo e sottile. Qui imparate i suoi crostini di fegatini.

«MARIETTA» MONIA MERCURIALI
Fare la pasta fresca è ciò che la rende felice, al lavoro come a casa. Con l'Associazione Mariette in Casa Artusi si occupa di accogliere gli appassionati in visita al centro. Le sue ricette per noi? Bella gara tra il coniglio fritto e il pollo alla panna e porcini.

«MARIETTA» PATRIZIA MAZZA
Cuoca per passione, cucina per la sua famiglia e i suoi amici, molto spesso con il libro di Artusi in mano. In Casa Artusi si dedica all'insegnamento della «cucina pratica domestica». Finite in dolcezza con la sua torta di noci.

CRESCIONCINI

Ispirati alla ricetta artusiana n. 195
Cuoca Luisa Peduli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 15-20 PEZZI

250 g spinaci freschi mondati
150 g farina – 15 g uvetta
aglio – prezzemolo
saba (mosto cotto)
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Formate con la farina una fontana abbastanza larga sul piano di lavoro e versate al centro 30 g di acqua. Aiutandovi con una forchetta iniziate a impastare, poi proseguite a mano unendo un poco alla volta altri 40 g circa di acqua per ottenere un impasto sodo e liscio (a seconda della capacità di assorbimento della farina potreste dover ridurre o aumentare la quantità di acqua).
Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare per 30 minuti.
Rosolate in una padella 1 spicchio di aglio con 2-3 cucchiai di olio extravergine e un ciuffo di prezzemolo tritato; poi unite gli spinaci tritati, l'uvetta e 2 cucchiai di saba. Fate insaporire il composto sulla fiamma vivace per alcuni minuti, poi spegnete. Salate, pepate ed eliminate l'aglio.
Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ritagliatevi 15-20 dischi di 8 cm di diametro; farciteli con una noce di ripieno agli spinaci e piegateli a mezzaluna. Sigillate i bordi premendo con i rebbi della forchetta.
Friggete i crescioncini in abbondante olio di arachide bollente fino a completa doratura, solo 4-5 per volta per non abbassare troppo la temperatura dell'olio. Sgocciolate su carta da cucina e servite subito.

CROSTINI CON FEGATINI DI POLLO ALLA SALVIA

Ispirati alla ricetta artusiana n. 111
Cuoca Luisa Peduli
Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

160 g fegatini di pollo puliti
40 g prosciutto crudo
8 fettine di pane casareccio
3 cucchiai di Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
1 piccola cipolla bianca
1 carota
1 gambo di sedano
1 cucchiaio di capperi dissalati
1 filetto di acciuga sott'olio
1 bicchiere di brodo
vino bianco secco
prezzemolo – salvia
burro – sale – pepe

Tritate sedano, carota, cipolla, un ciuffo di foglie di prezzemolo e il prosciutto crudo. Rosolate inizialmente cipolla e prosciutto; dopo qualche minuto aggiungete una generosa noce di burro e tutto il resto del trito, 2-3 foglie di salvia; dopo qualche minuto unite i fegatini.
Cuocete per 2-3 minuti, poi bagnate con ½ bicchiere di vino e lasciate evaporare il liquido.
Bagnate con 1 bicchiere di brodo, salate, pepate, aggiungete l'acciuga e i capperi, riducete la fiamma e cuocete dolcemente per 10-15 minuti.
Fate intiepidire, unite il parmigiano e frullate fino a ottenere una crema liscia.
Servite su fette di pane tostato completando a piacere con foglie di salvia fritte.

BACCALÀ MONTEBIANCO E POLENTA AL FORNO

Ispirati alla ricetta artusiana n. 118
Cuoca Monia Mercuriali
Impegno Facile
Tempo 2 ore più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g filetto di baccalà pulito e spellato
300 g farina di mais giallo per polenta
125 g panna fresca
100 g olio di semi
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Portate a bollore 1,2 litri di acqua, salatela, unite la farina di mais e cuocete mescolando per circa 40 minuti.
Spegnete e stendete la polenta in una placca a uno spessore di 2 cm. Copritela con la pellicola e lasciatela raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore. Meglio ancora se la preparate il giorno prima, lasciandola in frigo.
Tagliatela quindi a bastoncini, disponeteli in una teglia foderata con carta da forno unta con un filo di olio extravergine e cosparsa con un pizzico di sale. Ungeteli e salateli anche in superficie e infornateli a 200 °C per 45 minuti.
Tagliate a pezzetti il baccalà e unitelo in una casseruola con la panna e lo spicchio di aglio sbucciato.
Cuocete per circa 10 minuti; salate, se serve, pepate e lasciate raffreddare.
Frullate tutto (volendo eliminate l'aglio) con l'aggiunta dell'olio di semi a filo e di 55 g di olio extravergine, ottenendo una crema consistente.
Servite il baccalà con i bastoncini di polenta.

Crostini con fegatini di pollo *pag. 47*
Trippa di zia Rodolfa *pag. 63*

Scegliete un rosso giovane e di carattere, che sappia coniugare freschezza e morbidezza. Ci piace il **Chianti Classico** 2020 di Il Poggerino per la sua anima molto territoriale e la facile **bevibilità**. Va bene anche servito con qualche grado in meno.
20 euro, poggerino.com

Crescioncini *pag. 47*

Ai fritti piacciono le bolle. Con questi crescioncini vegetariani dal sapore un po' dolce è adatto un **Pignoletto sui lieviti** emiliano, come lo Steve 2021 di Bergianti Terre Vive, cremoso, sincero e con invitanti note aromatiche: il momento diventa perfetto se servite tutto all'ora dell'aperitivo, magari in campagna.
19 euro, terrevive.net

Baccalà montebianco *pag. 47*

Un baccalà così cremoso va gustato con un bianco acidulo e floreale. Un abbinamento classico in Veneto è quello con il **Breganze Vespaiolo**; vi consigliamo il 2021 di Maculan, leggero ed equilibrato. Anche al super. ***9,50 euro, maculan.net***

PRIMI

Piatto piano a fiori dei cappelletti **Stella Fatucchi**, tovaglietta americana **Luisa Longo** entrambi disponibili su Artemest, tovaglietta americana e tovagliolo dei ravioli **Verderoccia**, ciotoline, brocche e bicchieri **Zafferano Italia**, posate **Sambonet**.

Cappelletti all'uso di Romagna con vongole e spinaci

Ravioli girasole

Strozzapreti ai peperoni

Tovaglietta americana degli spaghetti e degli strozzapreti e tovaglia degli spaghetti **Luisa Longo** disponibile su Artemest, tovagliolo degli spaghetti **Verderoccia**, bicchieri colorati e brocca **Zafferano Italia**, posate **Sambonet**.

Spaghetti di castagne alla chitarra con zucca, salsiccia e porcini

Piatto fondo **Stella Fatucchi**, piatto piano **Lithian Ricci**, tovaglietta americana rotonda **Giobagnara**, tovagliolo **Once Milano**, tovaglia **Luisa Longo**, tutto disponibile su Artemest, sottopiatto di ceramica bicchieri e brocca **Zafferano Italia**.

Minestra di passatelli in brodo di pesce

CAPPELLETTI ALL'USO DI ROMAGNA CON VONGOLE E SPINACI

Ispirati alla ricetta artusiana n. 7
Cuoca Patrizia Mazza
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 9 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER I CAPPELLETTI
300 g farina 00 – 150 g ricotta
150 g raviggiolo in alternativa (primo sale, crescenza, squacquerone)
30 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
3 uova – sale – pepe
noce moscata
prezzemolo

PER IL SUGO
1 kg vongole
150 g passata di pomodoro
50 g spinaci novelli
2 pomodori ramati
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
aglio – sale – pepe

PER I CAPPELLETTI
Formate la fontana con la farina su un piano di legno, mettete le uova al centro e sbattete con la forchetta raccogliendo a mano a mano la farina fino a integrarla tutta; lavorate poi con le mani per ottenere un impasto liscio, morbido e omogeneo. Copritelo con la pellicola e lasciatelo riposare per 30-60 minuti a temperatura ambiente.
Mescolate in una ciotola la ricotta e il raviggiolo (oppure un qualsiasi altro formaggio morbido e fresco, secondo quello che raccomanda Artusi) con poco prezzemolo tritato fine, il parmigiano e un po' di noce moscata. Aggiustate il ripieno di sale e pepe.
Tirate la pasta sottile (1-2 mm) col matterello oppure con l'apposita macchina, tagliate dei dischi (ø 6-7 cm), ponete al centro di ogni disco 1 cucchiaino di ripieno e chiudete sigillando prima i bordi sovrapposti e poi unendo gli angoli formando la classica forma di cappello.
PER IL SUGO
Mettete a bagno le vongole in acqua leggermente salata per 8 ore (tenetele nella parte meno fredda del frigorifero). Poi sciacquatele e pulitele.
Scaldate 3 cucchiai di olio e 1 spicchio di aglio in una padella abbastanza capiente a fuoco vivo. Quando l'aglio sarà un po' colorito, aggiungete le vongole, sfumate con poco (meno di ½ bicchiere) vino bianco e coprite con un coperchio per fare aprire le vongole; una volta aperte, toglietele dalla padella col loro sughetto ed eliminate l'aglio.
Versate 2 cucchiai di olio nella stessa padella, scaldatevi 1 spicchio di aglio pulito a fiamma viva, quindi aggiungete la passata di pomodoro, abbassate a fiamma media; al bollore unite la polpa dei pomodori tagliata in piccoli cubetti. Unite di nuovo tutto il sugo liquido delle vongole e lasciate asciugare per 5-10 minuti a fuoco vivace. Sgusciate le vongole e unitele al pomodoro nella padella. Cuocete per altri 2 minuti.
Frullate gli spinaci con un mixer a immersione, con 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Tenete da parte.
Cuocete i cappelletti in acqua bollente salata finché non verranno a galla. Scolateli e insaporiteli nella padella con il sugo per 2 minuti.
Serviteli caldi completando con qualche goccia di pesto di spinaci.

RAVIOLI GIRASOLE

Ispirati alla ricetta artusiana n. 97
Cuoca Luisa Peduli
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I RAVIOLI
500 g bietole in foglia mondate
350 g farina 00
150 g ricotta
50 g farina di castagne
30 g Parmigiano Reggiano Dop
5 uova
noce moscata
sale – pepe

PER CONDIRE
50 g burro – 4-5 noci tritate
1 cespo di radicchio
1 scalogno
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER I RAVIOLI
Formate una fontana con 300 g di farina 00 e iniziate a impastare con 3 uova fino a ottenere una pasta soda ma malleabile; dovrete lavorarla per almeno 5-6 minuti. Se la tagliate a metà vedrete un'alveolatura discreta: è l'aria che si incorpora impastando, un vero pregio che differenzia la pasta fatta a mano da quella fatta a macchina.
Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare per 30 minuti.
Impastate la farina di castagne con 50 g di farina 00 e 1 uovo. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare per 30 minuti.
Stufate le bietole in una casseruola senza grassi con poca acqua fino a quando non si saranno ammorbidite. Strizzatele e fatele raffreddare.
Tritatele abbastanza finemente con il coltello.
Mescolate la ricotta con le bietole tritate, profumate con una generosa grattugiata di noce moscata, un pizzico di sale, pepe, il parmigiano grattugiato e 1 uovo.
Stendete la pasta di farina di castagne e poi decoratela usando una texture a nido d'ape. Noi abbiamo usato un sottopentola di silicone, va bene anche una grattugia. Ritagliatevi poi 12 dischi di 6 cm di diametro.
Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia molto sottile.
Ritagliate nella pasta all'uovo 24 dischi da 12 cm di diametro.
Inumidite leggermente il centro di 12 dischi di pasta all'uovo, poi accomodatevi sopra i 12 dischi di pasta di farina di castagne.
Inumidite i restanti 12 dischi di pasta all'uovo e distribuitevi una generosa noce di farcia, appoggiate sopra ciascuno gli altri doppi dischi e fate aderire bene premendo e segnando i bordi con i rebbi della forchetta. Fate un piccolo taglietto con un coltellino ogni due segni di forchetta e pizzicate i lembi delicatamente così da formare i vari petali.
PER CONDIRE
Rosolate lo scalogno tritato in una casseruola con 1 cucchiaio di olio e 50 g di burro. Unite il radicchio spezzettato e bagnate con ½ bicchiere di vino bianco; salate, pepate e proseguite nella cottura fino a quando non si sarà leggermente appassito.
Lessate brevemente i ravioli, non più di tre alla volta, in acqua fremente salata (il bollore deve essere molto delicato per non rischiare di rompere la pasta). Scolateli, conditeli con il sugo di radicchio e completate con le noci tritate.

→

STROZZAPRETI AI PEPERONI

Cuoca Luisa Peduli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g farina 00**
- **60 g pecorino stagionato grattugiato**
- **1 peperone rosso**
- **1 peperone giallo**
- **1 peperone verde**
- **1 spicchio di aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Formate una fontana con la farina sul piano di lavoro, al centro versate 200 g di acqua e con la forchetta iniziate a mescolare. Poi proseguite a impastare a mano fino a ottenere un impasto soffice e non appiccicoso. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 30 minuti.
Mondate i peperoni e tagliateli in listerelle lunghe. Sbollentateli per un paio di minuti, poi insaporiteli in una larga padella velata di olio con 1 spicchio di aglio per 2-3 minuti sulla fiamma vivace.
Tirate la pasta con il matterello: dovrà avere lo spessore di una moneta da due euro. Tagliatela poi in tante strisce larghe 3 cm.
Afferrate una striscia e facendola scorrere e rotolare tra le due palme delle mani ricavate gli strozzapreti.
Lessateli in acqua bollente salata per 1 minuto da quando riprende il bollore.
Scolateli direttamente nella padella dei peperoni e saltate tutto brevemente aggiungendo il pecorino grattugiato.
Serviteli completando a piacere con pepe e qualche fogliolina di basilico.

SPAGHETTI DI CASTAGNE ALLA CHITARRA CON ZUCCA, SALSICCIA E PORCINI

Cuoca Patrizia Mazza
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **300 g porcini**
- **300 g salsiccia**
- **280 g zucca**
- **200 g farina 00**
- **100 g farina di castagne**
- **3 uova**
- **semola rimacinata di grano duro**
- **aglio**
- **rosmarino**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Formate una fontana con le farine e ponete le uova al centro con 1 cucchiaio di acqua; sbattendo con una forchetta incorporate gradualmente le farine. Lavorate quindi l'impasto a mano per qualche minuto per ottenere una palla liscia e morbida, ma non appiccicosa. Nel caso servisse, aggiungete poca farina 00 all'impasto per raggiungere la consistenza opportuna. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare da 30 minuti a 1 ora.
Stendete l'impasto in un disco su un piano di legno leggermente infarinato, fino allo spessore di 3 mm. Dividetelo in 8 parti equivalenti (4 strisce longitudinali, poi tagliate a metà perpendicolarmente); passate i pezzi di pasta sulla chitarra premendoli col matterello per formare gli spaghetti. Cospargeteli con un po' di semola rimacinata (serve per asciugare un po' l'impasto fresco e umido) e teneteli da parte. In alternativa, non avendo la chitarra, potete tagliare la pasta a mano ottenendo dei tagliolini.
Decorticate e pulite la zucca, tagliatela a dadini di 5 mm. Mondate i funghi e tagliateli a fette. Togliete il budello dalla salsiccia e riducetela a pezzetti grossolani con le mani.
Rosolate in una padella in 3-4 cucchiai di olio 1 spicchio di aglio; appena avrà preso un po' di colore toglietelo. Aggiungete la zucca e la salsiccia e rosolatele per 4-5 minuti sgranando la salsiccia con una forchetta; sfumate con poco vino bianco e lasciate evaporare. Unite il rosmarino, una macinata di pepe e i funghi, mescolate e coprite. Proseguite la cottura per 10 minuti, fino a quando le verdure non si saranno ammorbidite. Aggiustate di sale, se necessario.
Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata: saranno pronti non appena risaliti a galla.
Scolateli, saltateli per 2 minuti in padella con il sugo di salsiccia e serviteli subito, ben caldi.

MINESTRA DI PASSATELLI IN BRODO DI PESCE

Ispirata alla ricetta artusiana n. 20
Cuoca Monia Mercuriali
Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL BRODO

- **500 g pesce da zuppa**
- **3-4 gambi di prezzemolo**
- **1 carota**
- **1 gambo di sedano**
- **1 cipolla**
- **1 crosta di parmigiano**

PER I PASSATELLI

- **300 g pangrattato**
- **300 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **30 g farina**
- **6 uova**
- **limone**
- **noce moscata**
- **sale – pepe**

PER IL BRODO
Portate a bollore 2 litri di acqua con la carota, il sedano, la cipolla a tocchetti e il prezzemolo. Unite il pesce eviscerato e tagliato a pezzi e fate bollire per 1 ora, aggiungendo in ultimo anche una crosta di parmigiano.
Filtrate e tenete da parte.
PER I PASSATELLI
Impastate il pangrattato con il parmigiano grattugiato, la scorza grattugiata di ½ limone, un pizzico di pepe, 2 prese di sale, abbondante noce moscata grattugiata.
Aggiungete le uova e mescolatele al composto, quindi unite la farina e lavorate tutto finché non sarà omogeneo e amalgamato. Potete anche impastare nella planetaria. Lasciate riposare l'impasto avvolto nella pellicola per almeno 1 ora (potete prepararlo anche il giorno prima).
Riscaldate il brodo e schiacciate l'impasto con l'apposito attrezzo per i passatelli oppure con uno schiacciapatate con i fori larghi, ottenendo i passatelli.
Tuffateli subito nel brodo bollente, cuoceteli per 3-4 minuti (o finché non saranno venuti a galla), poi serviteli con lo stesso brodo.

PESCI

Tovagliolo **Once Milano**, tovaglietta americana **Verderoccia**, tutto disponibile su Artemest, posate **Sambonet**, brocca **Zafferano Italia**.

Triglie al prosciutto

Piatto a fiori **Stella Fatucchi**, tovaglietta americana **Luisa Longo**, disponibile su Artemest, posata **Sambonet**, bicchieri colorati **Zafferano Italia**.

Pesce col pangrattato

TRIGLIE AL PROSCIUTTO

Ispirate alla ricetta artusiana n. 468
Cuoca Patrizia Mazza
Impegno Medio
Tempo 45 minuti
più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 triglie di scoglio
5 fette di prosciutto crudo
salvia (20 foglie)
burro
pangrattato
limone
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Pulite attentamente le triglie: evisceratele sotto un filo di acqua corrente, poi passate un coltello affilato rasente la lisca, aiutatevi con un dito e separate la lisca dalla polpa anche dall'altro lato; spezzate la lisca dalla parte della testa e tagliate con le forbici l'attaccatura dalla parte della coda; infine sciacquate le triglie e accomodatele in una pirofila.
Preparate una marinata con il succo di ½ limone, 4 cucchiai di olio, sale e pepe e versatela sulle le triglie nella pirofila; coprite con pellicola e ponete a insaporire in frigorifero per 1 ora.
Cospargete con il burro 8-10 foglie di salvia e il fondo di un'altra pirofila. Farcite il ventre delle triglie con una foglia di salvia imburrata; passate i pesci nel pangrattato. Dividete le fette di prosciutto a metà. Adagiatele triglie nella pirofila alternandole con il prosciutto, irrorate con la marinata e aggiungete le foglie di salvia rimaste.
Infornate a 180°C per 15-20 minuti.

PESCE COL PANGRATTATO

Ispirato alla ricetta artusiana n. 460
Cuoca Monia Mercuriali
Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 4 filetti di nasello con la pelle
250 g latte
60 g pangrattato
20 g farina
burro
olio extravergine di oliva
maggiorana
noce moscata
limone – sale – pepe

Accomodate i filetti di nasello su un grande foglio di carta da forno, conditeli con 2 cucchiai di olio, sale, pepe, maggiorana; chiudete il cartoccio e infornatelo a 180 °C per 20-25 minuti. Una volta pronto, sfornate, lasciate raffreddare e infine recuperate la polpa in grossi pezzi.
Preparate intanto la besciamella: cuocete 20 g di burro con la farina, ottenendo un composto biondo (roux); unite il latte, freddo, tutto in una volta, insaporite con sale e pepe e noce moscata e cuocete la besciamella per 3-4 minuti dal levarsi del bollore, sempre mescolando.
Imburrate e rivestite di pangrattato una piccola pirofila; distribuite metà della besciamella sul fondo, aggiungete il pesce, scorza di limone grattugiata, maggiorana tritata, il pangrattato e fiocchetti di burro.
Infornate a 180 °C per 15 minuti circa. Servite con foglioline di maggiorana.
Da sapere Si tratta di una ricetta adatta per recuperare qualsiasi tipo di pesce bianco avanzato.

Cappelletti con vongole *pag. 53*

Una buona scelta per i primi piatti di pesce al pomodoro è un **rosato**, fresco ma con acidità non troppo spiccata. Provate il Langhe Rosy 2021 di Pio Cesare, un **nebbiolo** a cui la piccola aggiunta di syrah dona una sfumatura pepata, in sintonia con le vongole.
18,50 euro, piocesare.it

Ravioli girasole *pag. 53*
Zucchine ripiene *pag. 59*

Optate per un bianco di buona ampiezza e struttura, carezzevole al palato, come sa essere il **Pinot Bianco**. L'Alma 2019, prodotto in Friuli da Le Monde, è corposo, sapido e **vellutato**, con attraenti profumi di frutta esotica.
25 euro, lemondewine.com

Strozzapreti ai peperoni *pag. 54*
Pesce col pangrattato n.460 *pag. 57*

I primi piatti con i peperoni stanno molto bene con un bianco un po' aromatico come il **Sauvignon**. Il 2021 di Arnaldo Caprai **minerale** perfetto anche sul pesce.
16 euro, arnaldocaprai.it

Spaghetti di castagne *pag. 54*

Come legare la dolcezza di zucca e castagne con la salsiccia e i funghi? Serve un rosso leggiadro, come le **Schiave** altoatesine del lago di Caldaro. Il Kalterersee Classico Superiore Leuchtenberg 2021 di Cantina Caldaro vi conquisterà con la sua **scorrevolezza**.
10 euro, kellereikaltern.com

Minestra di passatelli *pag. 54*

Bianco, delicato e con un grado alcolico contenuto. Ecco l'identikit del vino giusto per la pasta fresca in brodo di pesce. Ci piace l'abbinamento con il Fresco di Masi Bianco 2021 di Masi, un mix di **garganega, chardonnay e pinot grigio**, profumato, **disinvolto**.
11 euro, masi.it

Triglie al prosciutto *pag. 57*

Le triglie si abbinano con il vino bianco; l'aggiunta del prosciutto crudo ne richiede uno di buona intensità. L'**Abruzzo Pecorino** 2020 di Cantina Tollo è molto fruttato e **sapido** e i suoi profumi di agrumi e salvia sembrano fatti apposta per questa ricetta. Servitelo sui 12 °C. ***21 euro, cantinatollo.it***

VERDURE

Tovagliolo delle zucchine **Once Milano**, tovaglietta americana **Verderoccia**, sottopiatto dello sformatino **Lithian Ricci**, piattino **Stella Fatucchi**, tovaglietta americana **Luisa Longo**, tutto disponibile su Artemest, bicchieri colorati e brocca **Zafferano Italia**.

Zucchine ripiene

ZUCCHINE RIPIENE

Ispirate alla ricetta artusiana n. 377
Cuoca Luisa Peduli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg 6 zucchine
500 g polpa di vitello in bocconcini
50 g prosciutto crudo
40 g mollica di pane secco
20 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
1 uovo
1 gambo di sedano
1 carota – ½ cipolla
latte – prezzemolo
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate orizzontalmente le zucchine ricavando una parte più spessa, la base, e una parte più sottile, il coperchio. Scavate generosamente la parte più spessa e conservate la polpa ricavata.
Sbollentate le basi e i coperchi in acqua bollente salata per 2 minuti; scolateli su carta da cucina.
Tritate sedano, carota e cipolla e fateli appassire in una capiente padella con 3 cucchiai di olio per 2-3 minuti. Unite la polpa di vitello e rosolatela a fiamma vivace, facendo però attenzione a non bruciare le verdure; dopo 5-7 minuti bagnate con ½ bicchiere di vino bianco e 1 mestolo di acqua; abbassate la fiamma, coprite e cuocete per 20 minuti circa, quindi aggiungete la polpa delle zucchine, un altro mestolo di acqua, sale, pepe e cuocete ancora per 15 minuti.
Scolate infine la carne (conservate il fondo di cottura), tritatela e mescolatela con l'uovo, il parmigiano, il prosciutto tritato, la mollica ammollata nel latte e strizzata, 1 cucchiaiata di prezzemolo tritato, sale e pepe.
Farcite le basi delle zucchine con il composto, chiudete con i coperchi e fermate con qualche giro di spago.
Ponete le zucchine in una pirofila, aggiungete il fondo di cottura e un goccio di acqua, se serve. Infornate a 180 °C per 20-25 minuti.

Sformatino di funghi

SFORMATINO DI FUNGHI

Ispirato alla ricetta artusiana n. 452
Cuoca Patrizia Mazza
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g finferli e porcini freschi
250 g latte
200 g panna fresca
80 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
30 g farina
2 uova
fecola di patate
burro
aglio
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparate la besciamella: cuocete 20 g di burro con 30 g di farina ottenendo un composto biondo (roux); unite il latte, freddo, tutto in una volta, insaporite con sale e pepe e cuocete la besciamella per 3-4 minuti dal levarsi del bollore, sempre mescolando.
Mondate i funghi ottenendone 250 g. Tritatene grossolanamente 170 g e conservatene 80 g interi.
Cuocete i funghi tritati in padella in 15 g di burro spumeggiante con 1 spicchio di aglio. Tenete la fiamma media e mescolate per 4-5 minuti finché non saranno asciutti ma non troppo coloriti. Alla fine salateli, pepateli generosamente e mescolateli con la besciamella tiepida; incorporate infine 40 g di parmigiano e le uova.
Distribuite il composto in 4 stampini monoporzione usa e getta imburrati.
Accomodateli in una pirofila; versatevi, con una brocca, acqua bollente, fino a 1,5 cm di altezza. Infornate tutto a 180 °C per 35-40 minuti (prima di sfornarli verificate che siano sodi).
Preparate una salsa al parmigiano: mescolate la panna con 40 g di parmigiano, ½ cucchiaio di fecola e un pizzico di sale. Portate sul fuoco e fate rapprendere la salsa senza però raggiungere il bollore.
Servite gli sformatini con la salsa e i funghi interi, saltati rapidamente nel burro a fuoco vivo e poi salati.

CARNI

Pollo alla panna e porcini

Piatto fondo della trippa **Stella Fatucchi**, piatto piano **Lithian Ricci**, tovaglietta americana **Verderoccia**, tovagliolo del pollo **Once Milano**, tovaglia **Luisa Longo**, tutto disponibile su Artemest, bicchieri e brocca **Zafferano Italia**.

Trippa di zia Rodolfa

Piatto **Stella Fatucchi**, tovagliolo **Once Milano**, tovaglia **Luisa Longo**, tutto disponibile su Artemest, brocca e bicchiere colorato **Zafferano Italia**.

Coniglio impanato con gocce di balsamico

POLLO ALLA PANNA E PORCINI

Cuoca Monia Mercuriali
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1,5 kg **1 pollo**
- 500 g **panna fresca**
- 400 g **porcini freschi**
- 150 g **brandy**
- 1 **cipolla – aglio**
- **burro – rosmarino**
- **salvia – prezzemolo**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Tagliate il pollo in 8 pezzi e rosolatelo a fuoco vivo in una padella, con 1 spicchio di aglio, senza aggiunta di grassi. Profumate con qualche foglia di salvia e di rosmarino. Quando è arrostito, dopo 4-5 minuti, sfumate con il brandy, salate e pepate.
Coprite con il coperchio e lasciate cuocere per circa 20 minuti.
Tritate la cipolla e appassitela in un tegame ampio con una noce di burro, un filo di olio e un pizzico di sale. Aggiungete la panna, portatela a bollore, spegnete il fuoco e insaporite con sale e pepe.
Pulite i porcini e tagliateli a pezzi. Rosolateli in una padella con un filo di olio e 1 spicchio di aglio con la buccia, per 2-3 minuti. Salate e pepate, poi aggiungete un piccolo spicchio di aglio tritato finemente.
Sminuzzate metà dei porcini rosolati e aggiungeteli nella panna. Unite anche il pollo, insieme con parte del suo sugo di cottura, e cuocete tutto insieme per 5 minuti a fuoco basso, con il coperchio.
Aggiungete infine anche i funghi rimasti e servite con prezzemolo fresco.

TRIPPA DI ZIA RODOLFA

Cuoca Patrizia Mazza
Impegno Facile
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g **trippa (già pulita)**
- 250 g **polpa di vitello macinata**
- 150 g **passata di pomodoro**
- 20 g **formaggio cremoso spalmabile (tipo formaggio fuso o formaggio a pasta fondente)**
- **sedano**
- **cipolla**
- **carota**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Tritate grossolanamente ½ cipolla, 1 carota media e ½ gambo di sedano verde. Fateli appassire in un velo di olio per 5 minuti in una casseruola fonda, aggiungete la carne macinata e quindi sfumate con poco vino bianco. Rosolate a fuoco vivo ancora per 3 minuti.
Tagliate a striscioline la trippa e unitela nella casseruola. Mescolate per 2 minuti e poi aggiungete la passata di pomodoro, amalgamate bene e bagnate con poca acqua, per coprire a filo la carne; abbassate la fiamma, coprite con il coperchio e cuocete per 1 ora e 30 minuti circa. Controllate e mescolate di tanto in tanto durante la cottura.
Spegnete il fuoco, aggiungete il formaggio e amalgamate bene. Aggiustate di sale e servite la trippa ben calda.
Il consiglio di Patrizia La trippa dovrà risultare tenerissima, quasi fondente: non abbiate paura di proseguire con la cottura fino alla morbidezza desiderata.

CONIGLIO IMPANATO CON GOCCE DI BALSAMICO

Cuoca Monia Mercuriali
Impegno Medio
Tempo 30 minuti più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g **polpa di coniglio**
- 2 **uova**
- **salvia**
- **rosmarino**
- **limone**
- **vino bianco secco**
- **farina**
- **pangrattato**
- **olio di arachide**
- **aceto balsamico**
- **sale – pepe**

Tagliate il coniglio a bocconcini e raccoglieteli in una ciotola con un ciuffo di salvia, qualche rametto di rosmarino, 3-4 fettine di limone, 250 g di vino bianco, pepe. Coprite e lasciate marinare per 12 ore al fresco.
Scolate i bocconcini dalla marinata, tamponateli con carta da cucina, quindi infarinateli, passateli nelle uova sbattute con un pizzico di sale e impanateli nel pangrattato.
Friggeteli in olio di arachide profondo, a 165 °C, per circa 2 minuti.
Scolateli su carta da cucina, salate e servite subito completando con gocce di aceto balsamico.

Pollo alla panna e porcini *pag. 63*
Sformatino di funghi *pag. 59*

I piatti con i funghi preferiscono i vini bianchi, soprattutto quando ci sono anche panna e formaggio. Sceglietene uno che abbia insieme potenza e slancio, come certi **Chardonnay** maturati in legno. Tra le novità c'è il Musivum 2016 che Cantina Mezzacorona produce in Alto Adige, dal gusto **speziato**, che ricorda zenzero e nocciole. ***50 euro, mezzacorona.it***

Coniglio impanato *pag. 63*

Con l'aceto balsamico e la carne bianca è ideale un **Metodo Classico Rosé**, a base di Pinot Nero. Il Franciacorrta 61' Brut di Berlucchi ha profumi di **frutti di bosco**, lieviti e crosta di pane. ***25 euro, berlucchi.it***

Latteruolo *pag. 68*

Qui ci vogliono dolcezza e basso grado alcolico. Li trovate nel **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry**, caratterizzato da bollicine minute e persistenti. Quello di Ruggeri, tra le etichette più affidabili della denominazione, è fruttato, floreale e di grande **armonia**. ***20 euro, ruggeri.it***

Ciarlotta *pag. 68*

Abbinate un vino dolce intenso, che richiami il gusto della ricetta, per esempio un **Vin Santo del Chianti**. Il 2013 di Geografico, mix di trebbiano e malvasia dal caldo colore oro, è persistente e **carezzevole** con finale che ricorda gli amaretti. ***20 euro, chiantigeografico.it***

TUTTA CASA, CUCINA E LIBRI

Marietta Sabatini, accolta da Artusi come una figlia, divenne per lui una maestra di ricette e di parole, e perfino personale lettrice

«Dirrà che son morta; ma invece son viva, e sono giunta qui questa mattina sana e salva. E Lei come sta, come se la passa? Io sarei ritornata qui sabato, ma giunta ai Bagni, non mi vollero far partire perché assistessi alla grande festa per Verdi, e per verità mi sono divertita, perché ho potuto assistere a tutto compreso il teatro ieri sera. Il più che mi sia piaciuto è stato la conferenza di Pansacchi, quante volte mi auguravo ci fosse Lei pure. [...] Mi scriva e mi dia sue notizie. La saluto. Marietta».

Vale la pena di leggere per intero il testo di questa cartolina postale, scritta da Firenze l'8 luglio 1901 e spedita al «Pregiatissimo Sig. Pellegrino Artusi» che si trovava in villeggiatura alla Porretta, per sentire ancora, centovent'anni dopo, la voce forte e chiara, netta e decisa, incredibilmente alla pari col suo interlocutore, di Marietta Sabatini. Marietta scrive a Artusi da quell'indirizzo di piazza D'Azeglio nel quale prese vita e realtà il capolavoro della scrittura gastronomica italiana, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*; scrive per raccontare al suo «Signore» (non «Padrone», si badi bene, come invece per l'altro domestico e cuoco ufficiale di casa, Francesco Ruffilli) del rientro dalla villeggiatura nel paese d'origine e della sosta fatta ai Bagni di Montecatini per assistere ai festeggiamenti in onore di Verdi, e in particolare alla conferenza del critico musicale Enrico Panzacchi, amico di Carducci e di Guerrini, e allo spettacolo del Teatro delle Varietà, iniziative che riscossero grande successo di pubblico. Dello spettacolo rimane anche una documentazione fotografica, nella quale con qualche immaginazione affettuosa possiamo individuare l'immagine di Marietta.

Di Marietta fino a qualche anno fa si sapeva poco o nulla; ma in anni più recenti ricerche d'archivio condotte da me nel suo paese d'origine e la pubblicazione e lo studio più attento della

CARTOLINA POSTALE CON RISPOSTA PAGATA

All'Illustre Signore
Pellegrino Artusi
Piazza d'Azeglio N. 25
Firenze

CARTOLINA POSTALE ITALIANA
(CARTE POSTALE D'ITALIE)

La corrispondenza che l'autore della *Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* intrattenne con i suoi lettori, collaboratori e amici fu molto animata, come testimoniano le tante lettere e cartoline postali del Fondo Pellegrino Artusi dell'Archivio storico del Comune di Forlimpopoli depositato presso la Biblioteca di Casa Artusi.

corrispondenza e dei documenti della sua vita, realizzati con Monica Alba, hanno consentito di ricostruire una vicenda non solo del tutto particolare, ma per certi versi eccezionale.

Assunta Maria Sabatini era nata il 4 ottobre 1860 a Massa e Cozzile, un piccolo paese collinare della Val di Nievole, oggi fra le province di Lucca e Pistoia. Nata, si può dire, con l'unità d'Italia, Marietta seguì la sorte di molte donne del contado, che da quelle zone si trasferivano nella città capoluogo per prestare lavoro a servizio nelle case borghesi. Ma Marietta aveva un'arma in più: non aveva solo una professione, quella di cucitrice, ma sapeva leggere e scrivere. Quella annotazione della scheda del censimento del 1881, quando ancora si trovava nella casa paterna, significa una possibilità nuova, una dote niente affatto banale, niente affatto scontata per una ragazza delle campagne toscane del secondo Ottocento.

La capacità di leggere e scrivere, unita alla sua intelligenza e all'onestà del comportamento, che Artusi le riconobbe sempre, aprì a Marietta le porte di una casa signorile, e fece la sua fortuna. Artusi l'accolse come una domestica, ma la trattò come una figlia, e le permise di avere accesso a una vera educazione, la cui forza si legge in tramatura anche nella cartolina postale riportata all'inizio. Era Marietta che leggeva con Artusi e per Artusi, quando l'avanzare dell'età non permetteva al «Signore» di leggere da solo; l'ultimo libro che gli lesse fu l'*Eneide*, nella traduzione di Annibal Caro. Nella straordinaria intervista a Rina Simonetta per *La Cucina Italiana*, Marietta seppe rievocare in maniera ineguagliabile, molto tempo dopo la morte di Artusi, la genesi della *Scienza in cucina* e il clima che si respirava in quella casa, dove lei fu cuoca, cameriera, soprattutto «maestra» ed efficacissima mediatrice negli affari e nelle vicende famigliari di Artusi: davvero, tante volte, la sua voce e il suo collegamento col mondo. A lei, insieme a Francesco Ruffilli, Artusi lasciò, in segno di gratitudine, i diritti d'autore del libro, che Marietta soprattutto seppe difendere e tutelare fino all'ultimo. A lei si deve anche, in quel libro, la traccia della lingua toscana spontanea: suggeritrice non solo di ricette (il «Panettone Marietta»), ma di lingua e di parole (le «ciocchettine» e i «ramettini» degli «odori»), fu, su scala certo minore ma non trascurabile, quello che Emilia Luti era stata per Manzoni, nel collaborare a quello straordinario capolavoro che è stato ed è, per generazioni di italiani e di italiane, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*.

Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

DOLCI

Tovaglietta americana **Luisa Longo** disponibile su Artemest.

Latteruolo

Piattini della ciarlotta **Stella Fatucchi**, tovaglietta americana **Verderoccia**, tovaglietta americana tonda della torta **Giobagnara**, tovaglia **Luisa Longo**, tutto disponibile su Artemest, vassoio della torta **Zafferano Italia**.

Ciarlotta di frolla e mele

Torta di noci con crema al nocino

LATTERUOLO

Ispirato alla ricetta artusiana n. 694
Cuoca Luisa Peduli
Impegno Medio
Tempo 3 ore e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 litro **latte intero**
- 200 g **farina**
- 100 g **zucchero**
- 6 **tuorli**
- 2 **uova intere**
- 1 **baccello di vaniglia**
- **sale**

Raccogliete in una casseruola il latte con lo zucchero, il baccello di vaniglia aperto per il lungo e tagliato a tocchetti; portate sul fuoco al minimo e fate ridurre della metà: ci vorranno almeno 90 minuti.
Impastate la farina con 80 g di acqua e un pizzico di sale. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare per 30 minuti.
Filtrate il latte ridotto.
Raccogliete in una ciotola 2 uova e 6 tuorli e sbatteteli con le fruste elettriche, poi unite al latte filtrato e mescolate bene.
Tirate la pasta in una sfoglia sottile e usatela per foderare uno stampo da plum cake (25x10 cm) già perfettamente rivestito di carta da forno. Versatevi il composto di latte e uova. Rifilate la pasta, coprite il latteruolo con un foglio di alluminio perché non prenda colore e cuocetelo a bagnomaria nel forno statico a 180 °C per 1 ora e 30 minuti.
Sfornate, lasciate raffreddare, poi sformate e servite a fette.

CIARLOTTA DI FROLLA E MELE

Ispirata alla ricetta artusiana n. 701
Cuoca Monia Mercuriali
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 500 g **2 mele**
- 250 g **farina**
- 235 g **zucchero**
- 120 g **burro**
- 50 g **amaretti secchi**
- 1 **uovo**
- 1 **tuorlo**
- 1 **arancia – limone**
- **lievito in polvere per dolci**
- **cannella in stecca – sale**

Preparate la pasta frolla: impastate 100 g di burro con 110 g di zucchero; incorporate quindi la farina, la scorza grattugiata dell'arancia e di ½ limone, un pizzico di sale, 1 cucchiaino da caffè di lievito e, per ultimi, l'uovo e il tuorlo. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo, poi modellatelo a forma di panetto e lasciatelo riposare avvolto nella pellicola per 30 minuti.
Sbucciate le mele e tagliatele a pezzetti piccoli, raccogliendoli via via in una ciotola con succo di limone.
Sciogliete 20 g di burro in una padella e rosolatevi le mele con 2 pezzetti di cannella. Unite 125 g di zucchero, fatelo sciogliere in modo che si caramellino un po' le mele; spegnete dopo 7-8 minuti.
Stendete la pasta frolla tra due fogli di carta da forno, cercando di dare una forma rettangolare e uno spessore di circa 5 mm. Rifilatela lungo i bordi.
Farcitela al centro, facendo prima uno strato con gli amaretti sbriciolati, quindi uno con metà delle mele caramellate.
Richiudete la pasta a rotolo, aiutandovi con la carta da forno, quindi sigillatela alle estremità.
Infornate il rotolo a 180 °C per circa 30 minuti.
Servite la ciarlotta con le mele rimaste.

TORTA DI NOCI CON CREMA AL NOCINO

Ispirata alla ricetta artusiana n. 637
Cuoca Patrizia Mazza
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA TORTA

- 140 g **noci sgusciate**
- 140 g **zucchero semolato più un po'**
- 140 g **cioccolato amaro oppure cacao amaro in polvere**
- 20 g **cedro candito**
- 4 **uova – burro**
- 1 **baccello di vaniglia**

PER LA CREMA

- 250 g **latte intero**
- 30 g **zucchero**
- 10 g **amido di mais**
- 3 **tuorli**
- **nocino**

PER DECORARE

- 50 g **gherigli di noci**
- 50 g **zucchero semolato**

PER LA TORTA
Tritate finemente le noci con lo zucchero in un mixer. Raccoglietele in una ciotola con il cioccolato sminuzzato; aggiungete i tuorli delle uova, i semi del baccello di vaniglia e poi gli albumi montati a neve ben ferma. Mescolate dal basso verso l'alto delicatamente per non smontare il composto. Unite infine il cedro candito tritato molto finemente.
Rivestite uno stampo (ø 23 cm) con carta forno, imburrate e cospargete i bordi con poco zucchero semolato, versate l'impasto nello stampo e cuocete in forno già caldo 180 °C per 30-40 minuti. Lasciate raffreddare prima di togliere la torta dallo stampo.
PER LA CREMA
Scaldate il latte in un pentolino. In una bacinella a parte amalgamate bene con una frusta i tuorli e lo zucchero, aggiungete l'amido di mais, mescolate e quindi versate a filo il latte caldo amalgamando. Rimettete tutto nel pentolino sul fuoco basso e fate addensare.
Togliete dal fuoco e aggiungete 3-4 cucchiai di nocino, amalgamando con la frusta. Lasciate raffreddare prima di servire.
PER DECORARE
Scaldate lo zucchero in un pentolino con 15 g di acqua fino a 121 °C oppure fino alle prime bolle. Togliete dal fuoco e aggiungete le noci, mescolate attentamente in modo che lo zucchero ricopra interamente i gherigli. Rimettete sul fuoco e fate sciogliere fino a che lo zucchero non raggiungerà il color nocciola e le noci saranno caramellate.
Togliete dal fuoco le noci e disponetele, distanziate, su un foglio di carta forno e fate raffreddare.
Servite la torta accompagnata dalla crema e decorata con qualche noce caramellata.

Torta di noci *pag. 68*

I dolci con frutta secca, cacao e liquori si accompagnano con un vino passito rosso. Provate il **Carignano del Sulcis Passito** Forterosso 2019 di Cantina Mesa, **corposo**, con profumi di macchia mediterranea e confettura di amarena. Servitelo a 7-8 °C.
25 euro, cantinamesa.com

COPPIA VINCENTE

Pensate che il Prosecco sia solo un vino da aperitivo? Dimenticate questa storia. I vini che nascono sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene, dichiarate dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, hanno ben altro da raccontare. Lo dimostra la collezione R.D.O. di Masottina (R.D.O. è un acronimo che sta per Rive di Ogliano, una delle 43 sottozone di elezione per la produzione del Conegliano Valdobbiadene Docg), con due Prosecco Superiore, Brut ed Extra Dry, capaci di accompagnare al meglio i piatti dell'alta cucina italiana, dall'antipasto ai secondi di carne e di pesce. La loro abbinabilità a tavola ha stimolato la creatività di Giuseppe Postorino, chef del ristorante stellato milanese L'Alchimia, che ha inventato una nuova ricetta, con ingredienti capaci di unire due territori, il Veneto, dove ha sede la cantina, e il capoluogo meneghino, che ospita il ristorante. Il risotto Milano-Venezia accoppia lo zafferano con l'ostrica Clò di Chioggia, in una commistione di sapori e tradizioni che hanno fatto e continuano a fare grande la cucina italiana. La ricetta sarà presentata in anteprima alla Milano Wine Week, evento di cui Masottina è supporter, e rimarrà poi nella carta del ristorante. Naturalmente è da gustare insieme con un calice di R.D.O. Ponente. **WWW.MASOTTINA.IT**

Il risotto Milano-Venezia dello chef Giuseppe Postorino è sfumato con il Prosecco Superiore R.D.O. Ponente di Masottina per conferire al piatto una nota elegante e speziata, che poi si ritrova nel calice. Le ostriche Clò di Chioggia, carnose e sapide, erano allevate in laguna già al tempo dei Romani, come dimostra il recente ritrovamento archeologico di vasche per l'acquacoltura, risalenti al primo e secondo secolo d.C. Nella foto sopra, lo chef con Alberto Tasinato, patron de L'Alchimia.

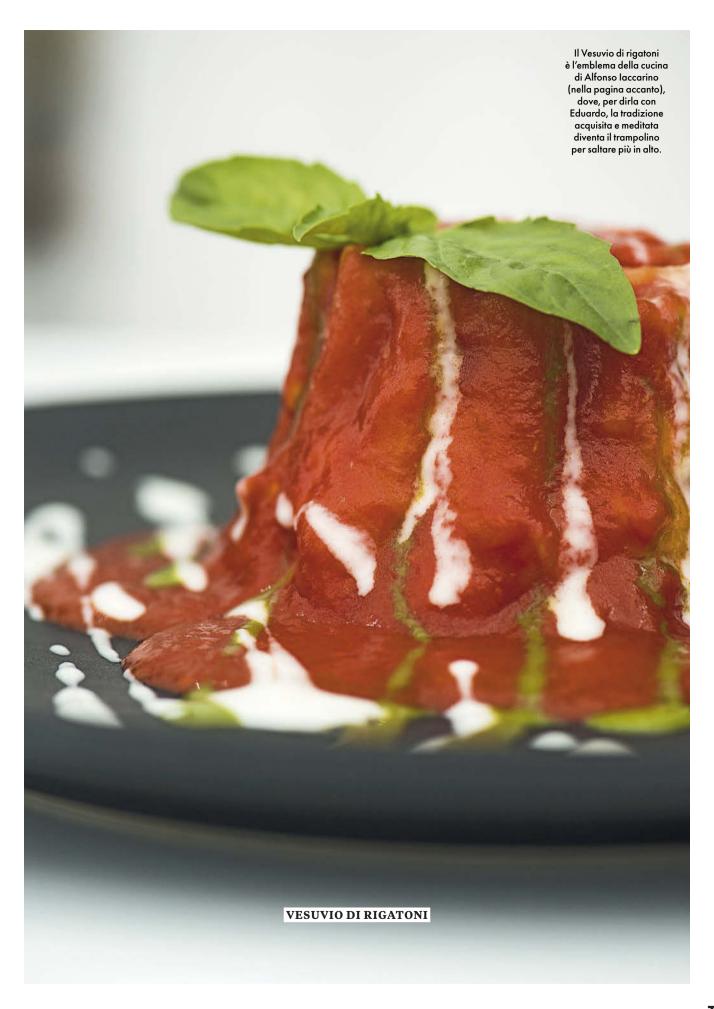
UN'ESPLOSIONE DI EMOZIONI

Il timballo di maccheroni è una ricetta antica. Ma Alfonso Iaccarino ha riformulato le proporzioni tra pasta, carne e sugo. Ne è scaturita un'armonia di sapori mai sentita prima

DI **MARCO BOLASCO**

FOTO **GIACOMO BRETZEL, STEFANO SCATÀ**

Il Vesuvio di rigatoni è l'emblema della cucina di Alfonso Iaccarino (nella pagina accanto), dove, per dirla con Eduardo, la tradizione acquisita e meditata diventa il trampolino per saltare più in alto.

VESUVIO DI RIGATONI

A distanza di quarant'anni dalla nascita del Vesuvio di rigatoni, uno degli errori in cui si può incorrere è quello di leggerlo semplicemente come una rivisitazione della cucina regionale. Oggi che tutto appare interpretabile (e filtrabile) attraverso la lente della tradizione e che ogni gesto appare incasellabile in un percorso storico e identitario, si rischia di cancellare alcuni passaggi storici importanti, di profonda innovazione. La stessa che Alfonso Iaccarino e sua moglie Livia misero quando costruirono il loro ristorante, e la vicina azienda agricola, a Sant'Agata sui Due Golfi, paesino arroccato sulla penisola che lambisce il Golfo di Napoli e quello di Salerno (ma da Sant'Agata non se ne vede nessuno dei due).

Un'impresa titanica, negli anni Ottanta, quando la ristorazione sorrentina non aveva certamente le stelle che oggi può far brillare e quando comunque fare *haute gastronomie* significava, appunto, farla spesso in francese, con piatti e ingredienti che poco avevano a che fare con quel contesto. La caparbietà dei due, non senza le difficoltà che i giovani rivoluzionari incontrano in famiglia quando decidono di far di testa propria, fu ciò che allora accese un faro su territorio e prodotti che potevano conquistare una tavola blasonata e il palato di clienti importanti.

Ortaggi succosi e caldi di sole sposavano alcuni degli ingredienti fondamentali della cucina campana, come la pasta, in una nuova sinfonia capace di rompere gli schemi gourmet di allora e di raggiungere in breve tempo il successo, aprendo una strada ancora oggi popolata di cuochi famosi, che agli Iaccarino devono molto.

L'atmosfera luminosa del Ristorante Don Alfonso 1890, ricavato nel 1984 in un palazzo dell'Ottocento a Sant'Agata dei Due Golfi, nella Penisola Sorrentina.

Dunque il Vesuvio di rigatoni è, sì, un piatto ispirato al timballo (o timpano) di pasta che da sempre campeggia sulle tavole delle famiglie napoletane, ma è anche il progetto nuovissimo di un piatto capace di esaltare una grande pasta di grano duro e il miglior pomodoro, in uno scambio ragionato fra elementi che non avevano ancora trovato queste proporzioni «auree». Il ragù di pomodoro, ispirato a una sorta di eruzione immaginaria, è qui completamento di un binomio essenziale della mediterraneità ma che non avrebbe mai trovato spazio in un ristorante stellato se non attraverso un'idea capace di stupire nelle forme e nei colori. Una salsa composta da tre voci (che non si mescolano, ognuna deve poter suonare le proprie note!): pomodoro, mozzarella e basilico. Tutto il resto, carne, uova, piselli, che da sempre riempiono il tradizionale piatto, ci sono ma non prevaricano il rapporto essenziale fra pasta (cotta, e non stracotta), pomodoro e basilico, che rimane l'architettura fondamentale nella creazione di un sapore inedito e a suo modo profondamente innovativo. Anche per questo, oggi, il Vesuvio appare un piatto modernissimo che, come ogni cosa, evolve nel tempo con piccoli tocchi e migliorie da parte di Ernesto lo chef, figlio di Alfonso. D'altro canto ogni interprete che suona un classico del proprio repertorio, dopo tanto tempo spesso lo fa con un arrangiamento nuovo. ■

VESUVIO DI RIGATONI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **300 g ragù di pomodoro**
- **260 g rigatoni**
- **250 g mozzarella**
- **60 g carne di maiale macinata**
- **50 g piselli – 30 g mollica**
- **15 g cipolla – 10 g aglio**
- **50 foglie di basilico**
- **2 uova – latte**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Preparate le polpettine amalgamando la carne macinata, la mollica bagnata nel latte, 1 uovo, aglio tritato, sale e pepe. Rosolatele in padella in un velo di olio.
Sbollentate 40 foglie di basilico e frullatele con 50 g di olio ottenendo una salsa.
Intiepidite 40 g di latte, unite 70 g di mozzarella tagliata sottile e cuocete a bagnomaria fino a ottenere una salsa vellutata.
Tritate la cipolla, rosolatela in un velo di olio, poi saltatevi i piselli.
Fate bollire l'altro uovo per 7 minuti, raffreddatelo e tritatelo.
Tagliate finemente la mozzarella rimasta.
Lessate i rigatoni solamente per 3 minuti; scolateli e mantecateli con metà del ragù di pomodoro e metà della salsa di basilico.
Foderate con la pellicola 4 stampini di alluminio di 8 cm di diametro. All'interno componete i timballi con i rigatoni, le fettine di mozzarella, i piselli, l'uovo sodo tritato, le polpettine e le foglie di basilico.
Cuocete i timballi nel forno a 140 °C per 14 minuti.
Sfornateli, sformateli nei piatti e completate con il ragù di pomodoro, la salsa di mozzarella, la salsa di basilico, foglie di basilico e un filo di olio extravergine.
Da sapere Il ragù di pomodoro è il ragù napoletano preparato con carni intere e cotto molto a lungo e dolcemente nella passata.

LO SPAZIO BELLO E SICURO

Durante la Milano Design Week 2022, Marazzi ha lanciato Puro Antibacterial The Top, la prima collezione di lastre antibatteriche per i piani cucina: l'azienda, fondata nel 1935 nel distretto ceramico di Sassuolo e oggi leader internazionale nel design e nella produzione di ceramica e gres, si conferma, così, attenta all'innovazione e alle esigenze del vivere contemporaneo. La tecnologia Puro Marazzi Antibacterial, applicata per la prima volta alle lastre in gres di grandi dimensioni, elimina fino al 99,9% batteri e microbi dalle superfici, grazie a un trattamento agli ioni d'argento, incorporato nel processo produttivo prima della cottura a 1200 gradi, che rende costantemente attiva la protezione antibatterica nel tempo, prevenendo la formazione di macchie e odori sgradevoli e preservando l'integrità delle superfici. La collezione comprende lastre in gres in formato 162x324 cm a spessore 12 mm in sei varianti, con effetto cemento, marmo e pietra. Eleganti, d'impatto e con un fascino senza tempo, definiscono il cuore della casa, dove cucinare, mangiare e condividere la vita, tra bellezza e sicurezza. ● **WWW.MARAZZI.IT**

Sopra, un dettaglio di una cucina impreziosita da Grande Marble Look in versione Bianco Arni. Sopra, top cucina e tavolo Grande Stone Look Travertino Puro e Grande Marble Look Verde Borgogna.

DI **CARLO OTTAVIANO**, FOTO **MASSIMO BIANCHI**

ASSAGGI DI STORIA

I Savoia producevano Barolo, i Borbone pasta secca. Nel Medioevo nacque una lega a difesa del Chianti. E oggi Carlo III d'Inghilterra sceglie il culatello

BAROLO DOCG

DOVE NASCE **In Piemonte, in 11 comuni delle Langhe. In etichetta sono consentite 181 menzioni geografiche aggiuntive (MGA) per valorizzare la ricca diversità di microclimi e di suoli.**

CARATTERISTICHE **La gradazione alcolica della maggior parte dei Barolo si aggira intorno al 14%. Colore rosso granato che con gli anni si evolve verso l'aranciato. Profumi netti e intensi. Sapore pieno e robusto.**

ETÀ **Prima di entrare in commercio devono passare almeno 38 mesi di invecchiamento. Nel caso della Riserva almeno 62. In entrambi i casi, non meno di 18 mesi in botti di legno.**

LONGEVITÀ **È uno dei vini rossi italiani che regge meglio il tempo. Si può bere anche dopo 30 anni di invecchiamento.**

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

DOVE NASCE **In Emilia, nel Parmense.**

MATERIA PRIMA **Cosce di suini di razza Large White, Landrace Italiana e Duroc allevati in Emilia e in Lombardia.**

MARCHIO DOP **Rappresenta un salume storico, menzionato già in documenti del Trecento quando era d'uso come prezioso dono dei contadini per le nozze dei signori.**

ABBINAMENTI **Pane bianco con acidità contenuta e un buon grado di sale, formaggi morbidi e tendenti al dolce come lo stracchino o la robiola.**

CONSERVAZIONE **La parte tagliata va unta con un filo di olio di oliva e un po' di burro; l'intero salume si avvolge poi con uno strofinaccio di lino e si conserva in luogo fresco.**

PASTA SECCA

DOVE NASCE **Le prime testimonianze risalgono al 1154 a Trabia, in Sicilia. L'unica pasta secca Igp è prodotta a Gragnano, in Campania.**

INGREDIENTI **Semola di grano duro e acqua. Controllate la percentuale di proteine: se è superiore al 13,5%, si ha anche un buon livello di glutine, che garantisce una perfetta cottura al dente e una consistenza elastica e tenace.**

FORMATI **La scelta dipende dal tipo di condimento, che viene accolto in modo diverso da pasta lunga o corta, liscia o rigata. Le rugose paste trafilate a bronzo trattengono meglio i sughi.**

CONSERVAZIONE **Fino a tre anni in ambienti ventilati e asciutti. La pasta delle confezioni aperte va trasferita in barattoli di vetro.**

CHIANTI

DOVE NASCE **Nelle province di Firenze e Siena nel caso del Chianti Classico; la zona è stata appena suddivisa in 11 unità geografiche aggiuntive (UGA). Per il Chianti l'area si estende anche alle province di Arezzo, Prato, Pisa e Pistoia.**

CARATTERISTICHE **La gradazione media è sui 13-14%. Colore rosso rubino, profumi fruttati, sapore asciutto e persistente con ottima armonia gustativa.**

ETÀ **Il Chianti è in commercio dal gennaio dell'anno successivo alla vendemmia. Invece il Chianti Classico è in vendita dal 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia; il Riserva e il Gran Selezione devono invecchiare rispettivamente per almeno 24 e 30 mesi.**

LONGEVITÀ **I Chianti Gran Selezione si evolvono nel tempo diventando adatti ad accompagnare anche la selvaggina.**

BAROLO DOCG

Può un calice di ottimo vino rosso influenzare il giudizio su un'Italia appena nata? Pensava di sì, nell'Ottocento, Vittorio Emanuele II di Savoia che spediva alle Corti d'Europa il miglior Barolo della sua tenuta di Fontanafredda. Anche l'altro padre della patria – Camillo Benso conte di Cavour – produceva nel castello di Grinzane il grande vino piemontese.

Oggi, in provincia di Cuneo, a ridosso delle Alpi Marittime e dell'Appennino Ligure, i pettinati filari di nebbiolo (base al 100% del Barolo) offrono splendidi giochi di colore nelle diverse stagioni. Il clima protetto dalle montagne e le correnti miti e umide che arrivano dal mare sono il primo elemento essenziale della bontà del vino. Assieme ai suoli stratificati da dodici milioni di anni.

È un vino dalla grande complessità ed eleganza. Il colore è rosso rubino pieno e intenso con riflessi granati. Il profumo, allo stesso tempo fruttato e speziato, ricorda rosa e viola appassita, cannella e pepe, noce moscata, vaniglia, cacao, tabacco e cuoio. In bocca fa pensare ai piccoli frutti rossi, alle ciliegie. Gli abbinamenti ideali sono gli arrosti di carne, la cacciagione, i formaggi stagionati. In cucina è un ingrediente indispensabile per il brasato.

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

C'era una volta un principe – ora finalmente re, Carlo III d'Inghilterra – che voleva carpire i segreti del re dei salumi, il Culatello di Zibello, per produrne di uguali. Alla fine, ha preferito però prenotarne ogni anno in Emilia un buon quantitativo. Impossibile, infatti, trovare gli ingredienti – umidità e nebbia compresi – lontano dal Po. Qui avviene la salatura manuale a secco delle cosce disossate di maiali allevati in zona e poi l'insaccatura in vesciche o budelli naturali. Il passo successivo è l'imbrigliatura in una rete di spago a maglie larghe. Prima della stagionatura, altra sgocciolatura per una settimana e poi asciugatura da 30 a 60 giorni. La stagionatura avviene in locali con ricambio di aria e temperatura compresa tra 13 e 17 °C, per almeno dieci mesi. E sarà proprio il clima a determinarne le inconfondibili caratteristiche.

Grazie a queste rigorose pratiche la carne del culatello mantiene il colore rosso uniforme con il grasso bianco brillante, il profumo intenso e caratteristico, il gusto dolce e delicato. Prima di affettarlo sottilmente, il culatello intero va bagnato e spazzolato sotto l'acqua corrente per togliere le impurità esterne. Per ammorbidirlo, prima del consumo, va avvolto in un panno imbevuto di vino bianco secco e conservato per due giorni in un luogo fresco e asciutto.

PASTA SECCA

In sintonia con la natura, ecco galletti, farfalle e conchiglioni. Pensando al meteo ci sono le tempestine e con riferimento al sesso troviamo fregnacce e cazzellitti; il corpo umano ha suggerito anche linguine e orecchiette, mentre al cielo rimandano lune e stelline. Sicuramente nessuno è mai riuscito ad assaggiare tutti i 300 formati più comuni (1200, contando anche i meno noti). Grande merito dell'essere l'Italia il maggiore, e più fantasioso, produttore di pasta secca si deve a un re Borbone, Ferdinando II, che goloso non poco di maccheroni, nel 1833 finanziò un artigiano per inventare una macchina di bronzo che permettesse di produrre in modo igienico (e non impastando con i piedi) un cibo «gustoso per il nobile e il plebeo».

Le moderne tecnologie rispondono all'antico detto secondo cui «i maccheroni si fabbricano con lo scirocco e si asciugano con la tramontana». Ancora prima, è la diversità della semola di grano (che deve essere duro, secondo la legge italiana) a rendere straordinaria la pasta secca made in Italy. Più speziata, per esempio, se prodotta con la varietà Senatore Cappelli, dal gusto delicato e rotondo con il Matt. Il giusto livello di umidità garantisce plasticità ed elasticità, l'equilibrio di amido e glutine dà resistenza in cottura e ricchezza aromatica.

CHIANTI

È il vino rosso italiano più conosciuto al mondo. E da sempre è anche il più contraffatto, tanto che a sua difesa già ai tempi della Repubblica di Firenze, nel 1384, nacque la Lega del Chianti. Simbolo era un Gallo nero, come il logo dell'attuale consorzio del Chianti Classico Docg che comprende le tipologie Annata, Riserva e Gran Selezione (il vertice della qualità, dalla migliore vigna o dalle migliori uve dell'azienda); la produzione avviene nei territori di otto comuni delle province di Siena e di Firenze, area già definita nel 1716 da Cosimo III Granduca di Toscana. Accanto a questa denominazione potete trovare il Chianti Docg, anche con la menzione delle sottozone Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli e Rufina. Il vitigno principale è il sangiovese a cui si possono affiancare piccole percentuali di uve autoctone e/o internazionali.

Il colore è rosso rubino, più o meno intenso, che diventa più granato quando invecchia. Il profumo è fresco, richiama sensazioni di frutta rossa e di viola. In bocca ha sapore asciutto, fruttato, equilibrato, che diventa più vellutato col tempo. Immancabile accanto alla bistecca alla fiorentina la Riserva (da servire sui 16-17 °C), mentre con piatti più leggeri l'ideale è il Chianti d'annata (da servire sui 14-15 °C).

IN CUCINA C'È ARIA DI...

Sostenibilità, innovazione e futuro. Moneta, storica azienda che dal 1875 produce in Italia strumenti di cottura, è da sempre attenta a intercettare le esigenze del vivere contemporaneo, sviluppando nuovi rivestimenti con un'attenta selezione dei materiali e delle tecniche di lavorazione. Da un'esperienza di quasi 150 anni sono nati pentole e tegami in alluminio alimentare riciclato e antiaderenti, realizzati con materiali sostenibili; sono stati applicati solventi a base d'acqua per i rivestimenti esterni, è stata ridotta la plastica negli imballaggi ed è stato eliminato il bisfenolo A, un composto chimico usato nella produzione delle plastiche. Tra le novità di Moneta, la linea Aria Recycled con rivestimento ceramico naturale Finegres®, costituito esclusivamente da materiali e solventi inorganici e un corpo in alluminio 100% riciclato, perfetto per chi è attento alla salute anche al momento di accendere i fornelli. La serie, composta da padelle e casseruole di varie misure, tegami, wok e coperchi in vetro con bordo in silicone, ha il sistema Twinblock® del manico e il fondo a induzione, che garantiscono alta qualità nel tempo, risparmi energetici e prestazioni da grande chef.

WWW.MONETA.IT

Le pentole Moneta sono realizzate in alluminio, un ottimo conduttore di calore, che abbrevia i tempi di cottura e permette così di risparmiare energia.

MADRE TERRA

Nelle campagne piacentine Isa Mazzocchi trova i migliori prodotti, e nella tradizione la base salda da cui spiccare il volo

RICETTE **ISA MAZZOCCHI**
TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **MAURIZIO CAMAGNA**
STYLING **BEATRICE PRADA**

TAGLIOLINI CON PATATE, PANCETTA E BACCALÀ

Cucchiaio **Zanetto** disponibile su Artemest, fondo di tessuto Déjeuner sur l'herbe **Rubelli**; piatto fondo dei tagliolini **Marie Ceramiche**.

PISAREI E FAŚÖ

Isa Mazzocchi

Un legame intimo con la sua terra è il tratto che più caratterizza la chef del ristorante La Palta, una stella Michelin a Bilegno, Borgonovo Val Tidone nel Piacentino, insieme con una gentilezza d'animo e di tocco che trasforma i suoi piatti in doni d'amore. Amore per i sapori, per le storie dei cibi, per l'accoglienza che l'atto del cucinare ha in sé. Guardarla formare i pisarei con tanta naturalezza è affascinante, come lo è la grazia delle sue rivisitazioni, protagoniste anche del suo ultimo libro, *Isa*, per Trenta Editore, che uscirà in ottobre.

PORCINO CON FONDUTA DI CAPRA

TAGLIOLINI CON PATATE, PANCETTA E BACCALÀ

Per questa ricetta Isa Mazzocchi si è ispirata al tradizionale baccalà mantecato con le patate: ripensando a come proporlo in forma contemporanea, è diventato una pasta con una crema vellutata e il baccalà marinato con un trionfo di erbe aromatiche. Non manca un tocco molto piacentino, dato dalla pancetta rosolata.

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL BACCALÀ
200 g baccalà dissalato
timo – maggiorana
prezzemolo – origano
santoreggia – dragoncello
olio extravergine di oliva

PER I TAGLIOLINI
400 g farina – 6 tuorli
olio extravergine di oliva
sale

PER LA CREMA DI PATATE
400 g brodo vegetale
300 g patate
40 g olio extravergine di oliva
sale

PER COMPLETARE
200 g pancetta piacentina
olio extravergine di oliva
origano cubano (oppure prezzemolo riccio)

PER IL BACCALÀ
Eliminate le pelle e le lische del baccalà e tagliatelo a cubetti.
Raccoglieteli in una pirofila, conditeli con un filo di olio, quindi unite tutte le erbe aromatiche in rametti. Coprite con la pellicola e lasciate marinare in frigorifero per 2 ore.

PER I TAGLIOLINI
Impastate la farina con i tuorli, 1 cucchiaio di olio, circa 100 g di acqua e una presa di sale: lavorate tutto fino a ottenere un panetto omogeneo ed elastico, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

PER LA CREMA DI PATATE
Pelate le patate, tagliatele a tocchetti e lessatele nel brodo per 15-20 minuti.
Frullate tutto, aggiungendo a filo l'olio. Aggiustate di sale.

PER COMPLETARE
Tirate la pasta in sfoglie molto sottili, con la sfogliatrice, quindi tagliatela →

Piatto del porcino **Marie Ceramiche**.

CONIGLIO ALLA NOCE MOSCATA E ZUCCA AL FORNO

Piatto fondo **Marie Ceramiche**, fondo di tessuto Déjeuner sur l'herbe **Rubelli**.

GELATO AL VIN SANTO CON ZUPPETTA DI PERE E TORTELLI AL LATTE FRITTI

per ottenere i tagliolini.
Tagliate a tocchetti la pancetta e rosolateli in una padella con un filo di olio per 2 minuti, finché non cominciano a diventare croccanti.
Lessate i tagliolini in acqua bollente salata per 1 minuto e scolateli con un mestolo direttamente nella padella con la pancetta: saltateli brevemente, con quel po' di acqua di cottura che si saranno portati dietro.
Servite i tagliolini a nido sulla crema di patate e completateli con il baccalà marinato e poco origano cubano (ha un aroma fresco molto intenso).

PISAREI E FAŚÖ

Simbolo della cucina piacentina, questo piatto risale all'XI secolo, quando si offriva ai pellegrini sulla via Francigena. Fondamentale è l'acqua bollente da aggiungere al pane secco grattugiato: in dialetto si dice «scottare il pane con l'acqua» e in origine la pratica consentiva di sanificare il pane vecchio, che rischiava di avere qualche muffa, prima di impastarlo con la farina, in modo da ottenere un prodotto privo di contaminazioni, e quindi durevole. I fagioli dell'occhio, a quel tempo, erano gli unici disponibili, e non c'era pomodoro: la formula di Isa Mazzocchi si avvicina a quella che doveva essere la ricetta originaria.
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
PER IL SUGO DI FAGIOLI
300 g fagioli dell'occhio secchi
50 g cotenna di maiale
1 carota
1 gambo di sedano
½ cipolla
prezzemolo – alloro
aglio – burro – sale
olio extravergine di oliva
PER I PISAREI
200 g pangrattato
200 g farina
olio extravergine – sale
PER COMPLETARE
alloro – pepe nero
olio extravergine di oliva

PER IL SUGO DI FAGIOLI
Mettete a bagno i fagioli per circa 1 ora (siccome hanno la buccia sottile, non devono rimanere troppo nell'acqua, altrimenti si rompono in cottura).
Mondate e tritate sedano, carota e cipolla. Fateli appassire in una casseruola non antiaderente con 3 cucchiai di olio e ½ cucchiaio di burro, insieme con 1 spicchio di aglio con la buccia, schiacciato, e un ciuffo di foglie di prezzemolo.
Aggiungete i fagioli scolati, la cotenna tagliata a pezzettini e 1 foglia di alloro e fateli rosolare insieme con il soffritto, finché non cominceranno quasi ad attaccarsi un po' alla pentola: dovrete sentire un profumo di abbrustolito, quasi di bruciacchiato.
Salate e aggiungete l'acqua, fino a coprire abbondantemente i fagioli. Riportate a bollore, coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 1 ora.
PER I PISAREI
Portate a bollore circa 300 g di acqua. Versatela in più riprese sul pangrattato, condito con 1 cucchiaio di olio e una presa di sale. Impastatelo (la quantità di acqua può variare in base alla qualità del pangrattato, più o meno secco), fino a ottenere un impasto, quindi incorporatevi la farina. Raccoglietelo in un panetto e lasciatelo riposare coperto per 30 minuti.
Formate con l'impasto tanti filoncini (ø 5 mm circa), poi staccatene delle piccole porzioni e ottenete i pisarei incavando i pezzetti di pasta con il pollice, sulla spianatoia.
PER COMPLETARE
Eliminate dalla casseruola dei fagioli lo spicchio di aglio e la foglia di alloro, unitevi i pisarei e cuoceteli per circa 5 minuti.
Spegnete il fuoco e lasciateli riposare con il coperchio, come un risotto, per concentrare tutti i profumi.
Serviteli completando con alloro fresco, un filo di olio crudo e pepe nero macinato.

PORCINO CON FONDUTA DI CAPRA

Un omaggio all'autunno, che riunisce intorno al re dei funghi elementi che tradizionalmente stanno molto bene insieme, ma in una forma diversa, nuova. La toma di capra, stagionata, dà carattere, la brisée ricrea il gambo del fungo e nasconde il tuorlo come una sorpresa.
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g toma di capra stagionata
125 g farina
100 g latte
60 g burro
50 g polvere di funghi porcini
4 porcini di medie dimensioni
4 tuorli
1 uovo
aglio
pimpinella
mirtilli
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Tagliate la toma a pezzetti e metteteli a bagno nel latte, in una pentolina (nella quale poi cuocerete la fonduta). Lasciateli ammorbidire per 30 minuti.
Impastate la farina con il burro, l'uovo intero e un pizzico di sale. Spianate la pasta brisée tra due fogli di carta da forno e ponetela a riposare per 20 minuti, in frigorifero.
Spolverizzatela con un po' di polvere di funghi porcini e stendetela ancora più finemente, quindi tagliatela a strisce e rivestite esternamente il bordo di 4 piccoli stampini troncoconici da babà, unti con un po' di burro.
Appoggiateli in una placchetta e infornateli a 160 °C per circa 5-6 minuti. Sfornateli e lasciateli raffreddare, quindi togliete gli stampi.
Pulite i porcini e separate i gambi dalle teste.
Tagliate i gambi a dadini molto piccoli e rosolateli in una padella con un filo di olio, 1 spicchio di aglio schiacciato e un pizzico di sale e pepe, per 2 minuti. Metteteli da parte in un piatto.
Rosolate nella stessa padella anche le teste, per qualche istante in più.
Sciogliete il formaggio nel latte, cuocendolo a fuoco molto basso, mescolando. Per una fonduta più liscia, date un colpo con il frullatore a immersione e passate al setaccio.
Create nei piatti quattro piccoli nidi, disponendo in cerchio i dadini di porcini. Adagiate al centro di ognuno un tuorlo crudo. Mettetevi sopra i coni di pasta, poggiati sulla loro base più larga, in modo che il tuorlo rimanga all'interno, e colate all'interno qualche cucchiaio di fonduta calda, in modo che cuocia dolcemente i tuorli.
Sistemate le teste dei porcini sopra i coni e completate con altra fonduta, polvere di porcini e foglioline di pimpinella e qualche mirtillo. →

CONIGLIO ALLA NOCE MOSCATA E ZUCCA AL FORNO

Un piatto che nasce dall'idea di dare risalto alla noce moscata: spesso utilizzata in tanti piatti della tradizione ma senza essere davvero valorizzata, qui spicca nell'abbinamento con la carne bianca, delicata, dell'animale da cortile. Armonioso anche il binomio con la zucca.
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 selle di coniglio
600 g 4 fette di zucca Bertina con la scorza (in alternativa altre varietà a polpa asciutta tipo Mantovana)
200 g polpa di zucca Bertina
noce moscata
crescione selvatico
olio extravergine di oliva
sale

Disossate (o chiedete al macellaio di farlo per voi) le selle di coniglio ricavando 4 carré senza grasso. Conservate anche i rognoncini.
Disponete le fette di zucca e la polpa tagliata a pezzi in una placca, condite tutto con un filo di olio e sale e cuocete in forno a 160 °C per circa 15 minuti.
Sfornate e mettete da parte le fette. Schiacciate la polpa con uno schiacciapatate, quindi lavoratela con un filo di olio, fino a ottenere una crema. Conservatela al caldo.
Rosolate i carré di coniglio in una padella calda con un filo di olio, in modo che si coloriscano su tutti i lati.
Cospargeteli con abbondante noce moscata grattugiata, appoggiateli in una placca e infornateli a 160 °C per 6-7 minuti.
Sfornate il coniglio e lasciatelo riposare al caldo per almeno 15 minuti. Conservate il sugo di cottura e mescolatelo con un filo di olio.
Separate la parte delle costine dalla polpa, tagliate quest'ultima a tocchetti e i rognoncini a metà.
Servite il coniglio e i rognoncini insieme con le fette e la crema di zucca e completate con foglioline di crescione selvatico e il sugo di cottura.

Saper fare i pisarei era una dote imprescindibile per le donne di casa piacentine: il movimento del pollice sulla spianatoia compatta ulteriormente lo gnocchetto e lo chiude su se stesso, perché resista bene alla cottura. I pisarei si cuociono nella zuppa di fagioli poi, dopo il riposo, si completano con olio crudo.

GELATO AL VIN SANTO CON ZUPPETTA DI PERE E TORTELLI AL LATTE FRITTI

Doc dei Colli Piacentini, il Vin Santo di Vigoleno, dolce e corposo, va aggiunto alla crema fredda, perché mantenga tutti i suoi profumi e anche l'alcolicità, che ha importanza per l'armonia dei sapori. I tortelli traducono in versione di pasticceria quelli salati con ricotta, spinaci e Grana Padano. La forma a spiga era nata per poterli mangiare con le mani, afferrandoli per la «codina» di chiusura.
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 5 PERSONE
PER IL GELATO
400 g latte
150 g panna fresca
125 g zucchero
125 g Vin Santo di Vigoleno
5 tuorli – vaniglia
PER I TORTELLI
100 g farina
100 g latte
25 g panna fresca
20 g zucchero semolato
10 g zucchero a velo – sale
8 g burro – olio di arachide
PER LA ZUPPETTA DI PERE
80 g zucchero semolato
2 pere – 1 foglia di alloro
limone

PER IL GELATO
Mescolate i tuorli e lo zucchero con una frusta. A parte, scaldate il latte e la panna con i semi di ½ baccello di vaniglia, fino a sfiorare il bollore. Versate quindi il latte e la panna sui tuorli, mescolate, riportate il composto sul fuoco e cuocetelo fino a 85 °C, o finché la crema vela il cucchiaio. Versate in una ciotola e lasciate raffreddare.
Aggiungete poi alla crema il vin santo e versate in gelatiera.
PER I TORTELLI
Impastate 75 g di farina con lo zucchero a velo, il burro, un pizzico di sale e circa 20 g di acqua, ottenendo un composto morbido. Lasciatelo riposare in frigorifero coperto con la pellicola, per 30 minuti.
Preparate il ripieno, cuocendo a fuoco basso in una casseruola il latte con la panna, lo zucchero semolato e 25 g di farina, fino a ottenere una crema. Raccoglietela in una tasca da pasticciere e fate raffreddare in frigo.
Tirate la pasta in sfoglie sottili con la sfogliatrice, tagliatela a strisce, poi in quadrati di circa 4 cm di lato.
Riempite con una noce di ripieno e chiudete la pasta a treccia, formando i tortelli. Disponeteli a pancia in giù in un vassoio e metteteli in freezer per 12 ore.
Friggeteli poi in olio di arachide a 190 °C per pochi secondi, direttamente da congelati.
PER LA ZUPPETTA DI PERE
Sbucciate le pere e tagliatele a dadini piccoli. Metteteli in una pentolina con lo zucchero e 250 g di acqua, l'alloro, il succo e la scorza a fette di ½ limone; cuocete per 10 minuti e lasciate raffreddare.
Servite il gelato sulla zuppetta, completando con i tortelli spolverati di zucchero a velo e con erbe aromatiche fresche a scelta.

COME NASCE UN'ECCELLENZA DEL MARE?

Per chi ama stare al passo con le ultime tendenze gastronomiche, assaggiare le prelibatezze più ricercate e migliorare di continuo la propria esperienza di gusto, La Nef, azienda marchigiana specializzata in prodotti ittici di altissima qualità, propone in edizione limitata le Acciughe del Cantabrico Reserva Vintage. Eccellenti, preparate solo con le alici più carnose e perfette, vengono lasciate maturare sotto sale per 12 mesi in più rispetto alla ricetta tradizionale della linea Reserva, per un totale di 2 anni, durante i quali perdono il grasso e l'acqua e acquistano un sapore intenso, una consistenza piena e un colore ambrato. La lavorazione rispetta gli antichi metodi tradizionali ed è svolta con cura impeccabile, del tutto a mano, dalle sobadoras, le artigiane di Santoña, piccolo borgo della Cantabria dove ha sede l'azienda partner di La Nef. In pratica i pesci arrivano freschissimi negli stabilimenti locali e vengono subito puliti, rifilati con le forbici e riposti all'interno dei barili secondo il metodo testa-coda, a strati alterni di alici e sale, per poi iniziare la lenta maturazione nelle cantine, che gli conferirà caratteristiche uniche.

● **WWW.RESERVADELCANTABRICO.COM**

Dal liquido di maturazione delle acciughe Reserva Vintage, dopo un lungo affinamento di 36 mesi, La Nef ha ottenuto un'esclusiva colatura di acciughe del Cantabrico, la prima in Italia. Preparata con una tecnica artigianale antichissima, ha un profumo intenso ma un sapore delicato, di mare, che esalta, con poche gocce, primi piatti, verdure, zuppe di pesce e insalate.

Le acciughe del Cantabrico Reserva Vintage sono speciali per il loro basso contenuto di sale, l'assenza di additivi e coloranti e perché pescate in modo sostenibile, solo in determinati mesi, tutelando l'ecosistema marino. *Nelle migliori gastronomie d'Italia e nell'alta ristorazione.*

25 VINI PER L'AUTUNNO

Disse la zucca alla Malvasia «Come stiamo bene insieme!». Piccola guida per scegliere la bottiglia giusta da abbinare ai piatti con gli ingredienti di stagione

DI **VALENTINA VERCELLI**

CON LE **CASTAGNE**

Delicatezza, dolcezza e pastosità sono le caratteristiche principali di cui tenere conto nell'abbinamento con le castagne. A seconda del tipo di cottura (bollite, arrostite...) e degli ingredienti dolci o salati della ricetta, si stappano vini fermi o frizzanti, morbidi o secchi, ma è meglio che siano sempre rossi, giovani, con pochi tannini e non troppo strutturati. **NEL PIATTO** Risotto alle castagne con porro e salvia fritti

1. La merenda altoatesina d'autunno contempla castagne speck, formaggi e un calice di **Santa Maddalena**. Il Moar 2021 di Cantina Bolzano ha profumi di ciliegia e lampone. *20 euro, kellereibozen.com*
2. I profumi di fichi, frutti rossi e spezie e la vinificazione in acciaio rendono il **Nero di Troia** Gelso Nero 2021 di Podere 29 morbido e perfetto per accompagnare carni bianche con ripieno di castagne e salsiccia. *12 euro, podere29.it*
3. Carattere vellutato e intensi aromi di ciliegia e cioccolato per il **Primitivo Passito** 2020 di Cantine Imperatore da provare con dolci come la crostata di castagne, ricotta e cioccolato. *25 euro, cantineimperatore.com*
4. Frizzante, fruttato e persistente, il **Sangue di Giuda** Acqua Calda 2021 di Francesco Quaquarini sta bene con il castagnaccio. *10 euro, quaquarinifrancesco.com*
5. Fresco, con profumi di erbe aromatiche, melagrana e ribes, il **Valpolicella** Valpantena 2021 di Bertani è il rosso per i primi piatti alle castagne, compreso il Risotto nella foto. Diventa un aperitivo servito a 14 °C con castagne avvolte nella pancetta. *13 euro, bertani.net*

CON I **FUNGHI**

Con un sapore che ricorda il sottobosco e un finale amarognolo, i funghi possono essere più o meno saporiti. Si scelgono bianchi freschi quando sono serviti crudi e si sale di struttura con i primi piatti. Bollicine, bianche e rosé, sono perfette con molte ricette, mentre le cotture alla griglia e l'abbinamento con la carne chiedono un rosso non troppo strutturato. **NEL PIATTO** Tagliatelle con panna e funghi misti

1. Primi piatti, come le Tagliatelle nella foto, e funghi trifolati vogliono un bianco strutturato: ottima scelta è l'Alto Adige **Chardonnay** Löwengang 2019 di Tenuta Lageder, burroso e sapido. *47,50 euro, aloislageder.eu*
2. Se cucinate i funghi con il pomodoro, scegliete una **bollicina rosé**, come il Trento 1673 Rosé 2015 di Cesarini Sforza, un Pinot Nero con intriganti profumi di frutta e marzapane e un gusto fresco e salino. *30 euro, cesarinisforza.it*
3. Per i funghi crudi stappate un bianco affinato in acciaio. Ci piace il carattere del **Custoza Superiore** Ca' del Magro 2020 di Monte del Frà, intenso, speziato e minerale. 19 *euro, montedelfra.it*
4. I funghi fritti trovano l'abbinamento ideale con un **Franciacorta Brut**. Il Cru Perdù millesimato 2017 di Castello Bonomi, Chardonnay con saldo di Pinot Nero, è slanciato ed elegante. *33 euro, castellobonomi.it*
5. Uno dei rossi che accompagna meglio il filetto con cappella di porcino alla griglia è il **Pinot Nero**. Il Pernice 2019 di Conte Vistarino, in Oltrepò Pavese, è ampio, armonico, complesso. *40 euro, contevistarino.it*

FOTO ARCH. LCI

CON IL **MAIALE**

A seconda del taglio, la carne di maiale è più o meno succulenta, ma è sempre saporita e acquista intensità con le marinature e le speziature cui è sottoposta prima della cottura, al forno, alla griglia o in umido. I vini rossi di buona struttura sono i suoi migliori compagni, ma per i tagli più grassi sono perfetti i frizzanti.

NEL PIATTO Filetto di maiale con cime di rapa

1. Uno dei compagni preferiti dal maiale è il **Chianti Classico**. Per primi piatti, salumi e il Filetto nella foto sceglietene uno succoso, come il Duelame 2019 di Lamole di Lamole. *16 euro, lamole.com*
2. Per i tagli più grassi vanno bene i frizzanti: il **Lambrusco Grasparossa Metodo Classico Rosé Brut** Settimocielo 2019 di Cantina Settecani ha una vena acido-sapida perfetta per il panino con salamella. *19 euro, cantinasettecani.it*
3. La morbidezza dei rossi del Sud si accorda alle ricette con il pomodoro, come lo spezzatino in umido. Provate il **Nero d'Avola** Vrucara 2017 di Feudo Montoni, con i suoi profumi fruttati e mentolati. *34 euro, feudomontoni.it*
4. Coppa, costine e stinco di maiale, anche con marinature speziate e piccanti, trovano un alleato in un **Rosso di Montalcino**, come il 2020 di Pietroso, fragrante e succoso. *22 euro, pietroso.com*
5. Fresco e varietale, il Poggio de' Paoli 2019 di Tenuta Lenzini è un **Cabernet Sauvignon** che nasce in Lucchesia. È un vino da sete e da compagnia, da stappare con una grigliata e tanti amici. *18 euro, tenutalenzini.it*

CON IL **TARTUFO**

Molto dipende dalla varietà, ma in generale per il suo sapore, persistente e delicato, chiede vini che ne esaltino l'aromaticità senza prevaricarne il gusto. I rossi dovranno avere leggiadria, i bianchi un po' di struttura e di intensità. Ottimi anche i Metodo Classico di lungo affinamento, cremosi e meno «affilati». I vini più eleganti si stappano con il pregiato tartufo bianco.

NEL PIATTO Tortino di patate con uovo e tartufo bianco d'Alba

1. Con i tannini fini e il gusto equilibrato e minerale, il **Barbaresco** Merruzzano 2018 di Orlando Abrigo è ideale con l'arrosto di vitello con tartufo bianco. *32 euro, orlandoabrigo.com*
2. Le vecchie viti ad alberello e il suolo vulcanico donano all'**Etna Rosso** Monte Gorna Vecchie Viti Riserva 2015 di Cantine Nicosia complessità e fascino. Il gusto floreale, la morbidezza e la persistenza valorizzano il piccione al tartufo nero. *35 euro, cantinenicosia.it* **3.** La **Nascetta** è un'uva autoctona delle Langhe che dà bianchi aciduli, che coniugano delicatezza e sapidità. Da provare la 2021 di Casa di E. Mirafiore, con carne cruda e tartufo bianco. *18 euro, mirafiore.it*
4. Con il tartufo bianco sulle uova, come il Tortino della foto, stappate un grande **Metodo Classico**: il Trento Riserva Lunelli 2015 di Ferrari è uno **Chardonnay** ampio e cremoso maturato in legno e affinato a lungo. *58 euro, ferraritrento.com*
5. Nasce da una vigna vecchia il **Verdicchio dei Castelli di Jesi** Classico Il cantico della Figura Riserva 2019 di Andrea Felici: intenso e minerale, sta bene con le tagliatelle al tartufo. *61 euro, andreafelici.it*

CON LA **ZUCCA**

La consistenza morbida e il sapore dolce e delicato di questo ortaggio si esaltano in zuppe e risotti o si contrastano con ingredienti speziati, piccanti, sapidi e croccanti. Per metterne in risalto le caratteristiche servono vini aromatici e leggeri, come bianchi e bollicine giovani. Per aggiungere carattere vanno bene i macerati o uno Champagne Rosé. Se la ricetta prevede anche la carne, aiuta un rosso fresco e profumato. **NEL PIATTO** Zucca al cucchiaio

1. Il contatto con le bucce dà al **Bianco Macerato** Arancino 2021 di Caruso&Minini struttura e un colore in abbinamento perfetto. Sa di agrumi, erbe mediterranee e spezie. Con crostini di formaggio e crema di zucca. *22 euro, carusoeminini.com*

2. Il pinot nero in purezza dà eleganza, freschezza e profondità allo **Champagne**. La **Cuvée Rosé** di Laurent Perrier, morbido e fruttato, eccelle sui piatti di zucca con crostacei. *80 euro, laurent-perrier.com*

3. Fine, fruttato e minerale, con un residuo zuccherino che richiama la dolcezza della zucca, il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut** Ius Naturae 2021 di Bortolomiol è perfetto con le ricette vegetariane, compresa la Zucca al cucchiaio della foto. *15 euro, bortolomiol.com*

4. Nasce sui Colli di Parma la **Malvasia** Ginestra 2021 di Monte delle Vigne. Aromatica e floreale, va bene con zuppe, risotti e ricette speziate. *13 euro, montedellevigne.it*

5. Biava ha vinificato le uve **Moscato di Scanzo** (che danno un noto passito) anche in versione senza zuccheri; il Secco 2017 è di bevibilità sorprendente. Servitelo a 15 °C con salsicce e zucca al forno. *25 euro, aziendabiava.it*

Per scoprire le ricette dei piatti di questo servizio inquadrate il codice QR.

TRA SOGNO E REALTÀ

Come si costruisce una cucina? Quanti sono i passaggi prima di vederla finita nelle nostre case? Lo abbiamo scoperto in Veneto, presso una prestigiosa azienda, dal disegno del progetto fino all'ultima vite

DI **ANGELA ODONE**, FOTO **COLIN DUTTON**

Sopra, il progettista Michele Cattai, del dipartimento Interior, mostra ad Angela Odone disegni e render. A sinistra, alcuni dei campioni di materiali raccolti nella Doimoteka. Sotto, la finitura a mano di angoli e spigoli. In basso, all'imballaggio, da sinistra, Mare Hasimou, Fabio Roncolato e Modou Iamneh. Nella pagina accanto, al reparto Fuori misura con Loris Piotto.

Cambiare punto di vista è sempre un esercizio consigliabile. Se è vero che la nostra cucina ci rispecchia, allora noi siamo passati attraverso lo specchio e come Alice abbiamo scoperto un mondo di meraviglie fatto di idee, progetti, tecnologia, rispetto dell'ambiente e amore per le persone. A Nervesa della Battaglia in provincia di Treviso sorge la sede di Doimo Cucine, uno stabilimento moderno di oltre ventimila metri quadrati, completamente circondato dal verde, dove abbiamo sperimentato con mano ogni singolo passaggio che serve per costruire una cucina.

Ad accoglierci Marco Martin, general manager, insieme a Michele Cattai, che si occupa della progettazione e a Noemi Tomasella, del reparto marketing. E così abbiamo iniziato il nostro «giorno da costruttore di cucine» partendo dal sogno. Perché per prima cosa una cucina deve essere immaginata, vagheggiata, poi con grande perizia, resa sulla carta. Michele mi mostra come si fa un progetto con il software che usano per il disegno in pianta e in 3D, anche se il primo schizzo, la prima intuizione è sempre sulla carta, a mano libera (ogni anno i due progettisti dell'azienda disegnano più di quattrocento cucine). In questo momento di massima creatività si condensano capacità, passione e memoria, per rispondere alle richieste del committente e rendere il luogo più affettuoso della casa, esattamente come è stato desiderato.

Marco Martin mi spiega che Doimo Cucine ha messo a punto un sistema ingegnoso, aperto (perché in continua evoluzione) e versatile, che si chiama All-arounD, che è come un gioco di scatole cinesi, dalle possibilità infinite: basterà scegliere e combinare, tra una gamma vastissima di proposte, spessore e tipologia dell'anta, materiali e finiture così da creare una cucina esclusiva.

Dopo il progetto è il momento di vedere come si concretizza. Entriamo nel grande stabilimento e la prima cosa che si nota è che non c'è traccia di segatura o di polvere, tutto è al suo posto e il profumo di legno ci accompagna passo passo. Dopo che i pannelli (al 100% in legno riciclato →

e certificato FSC così da non abbattere nuove piante e con emissioni di formaldeide fra le più basse al mondo) sono stati tagliati, secondo le misure stabilite dal codice che raccoglie tutte le informazioni di ogni singolo pezzo (tipologia del materiale, dimensione, colore, dove andrà posizionato nell'insieme della cucina, nazione e destinatario finali), si va alla foratura. C'è una donna a gestire questo passaggio importante, Romina Bernardi. Quando sono pronti, i panneli frontali vengono smistati per le tante operazioni che vengono fatte a mano: fissare gli accessori, rifinire gli angoli o gli spigoli, incollare e fermare con l'aiuto di morsetti, montare, pulire perfettamente e preparare per la spedizione. Ogni passaggio è curato con rigore, anche il momento dell'imballaggio studiato in modo che non si sprechi cartone (riciclato e riciclabile) e che l'oggetto sia protetto in modo eccellente. Si può certamente dire che la tecnologia, messa anche al servizio dell'ambiente (sul tetto c'è un impianto fotovoltaico che durante l'estate copre oltre il 100% del fabbisogno energetico e per riscaldare il capannone sono stati installati dei riscaldatori a accelerazione ionica, come dei forni a microonde che scaldano l'acqua che riscalda l'aria), si fonde con la sapienza artigiana. Infatti una buona percentuale della produzione consiste nel «fuorimisura», cioè tutto quello che non è standard e che quindi sarà realizzato a mano (più grande, più piccolo, più alto, più basso, finti sportelli...).

Una cucina è un mondo pieno di incanto, dapprima mentre la si costruisce e naturalmente dopo, quando la si usa. E non stupitevi se aprendo un'anta di quello che sembra un semplice armadio troverete una porta segreta: apritela perché in cucina non c'è mai fine alla magia. ■

Sopra, Romina Bernardi, dopo la foratura, sposta le ante verso le fasi successive. Sotto, Marco Martin, general manager, mostra ad Angela Odone un dettaglio di una delle cucine allestite nello showroom di 1000 mq all'interno dell'edificio di produzione.

Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP si prepara con cosce fresche di suini alimentati con ottimi cereali locali. Ciascun prosciutto possiede una "carta d'identità" e un QR code contenenti tutte le informazioni di produzione. Stagionatura fino a 24 mesi, al taglio è fragrante e dolce, squisito con pane casareccio e vino piemontese.

SALUMI DOP E IGP
BONTÀ GARANTITA

Il Piemonte è una delle regioni con la maggiore tradizione e varietà di salumi. Sarà per i suoi boschi di querce, in cui i maiali da secoli si rifugiano e si nutrono, sarà per l'abbondanza di sale che ha permesso di conservare la carne fin dall'antichità, sarà per il microclima e le brezze tiepide e secche che arrivano dalla Liguria e dalla Provenza, ideali per la stagionatura. Sono le caratteristiche stesse del territorio a rendere unici i salumi piemontesi, come il prosciutto Crudo di Cuneo DOP, preparato nelle province di Cuneo, Asti e diversi comuni di Torino, e il Salame Piemonte IGP, la cui ricetta si lega alla storia contadina da sempre, da quando questo insaccato era considerato una moneta di scambio. Scegliere salumi a marchio DOP e IGP significa valorizzare e tutelare le specialità tipiche locali, ma anche avere la migliore garanzia sulla qualità dell'intero processo produttivo, che oltre a dover rispettare le tradizionali lavorazioni previste dal Disciplinare di Produzione, è totalmente tracciato e controllato in ogni fase da parte di un Ente Terzo, incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole, Agroalimentari e Forestali, il MIPAAF.

WWW.SALAMEPIEMONTE.IT - WWW.PROSCIUTTOCRUDODICUNEO.IT

Il Salame Piemonte IGP è morbido e ha una grana grossolana, per via del taglio a coltello, ma compatta e uniforme. Il sapore è dolce, delicato e aromatico, speziato con grani di pepe e arricchito con aglio e vino rosso piemontese. Si trova intero, a tranci, a fette, ed è buono anche con la polenta calda.

mipaaf
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

«PROGETTO REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DEL MIPAAF DI CUI AL D.M. 27/12/2021 N.0679026».

FACILE, COSÌ

Fino all'ultima goccia

Imbuto Dolina in polipropilene **riciclabile**, con tappo per non spargere i liquidi. *blimplus.com*

Sempre nuovi

Vasca e miscelatore Mythos Masterpiece di Franke sono studiati per durare a lungo. Il segreto è lo **strato di protezione** sulla superficie che riduce graffi e previene l'invecchiamento. *franke.com*

Massima pulizia

All'ultima Design Week di Milano, Marazzi ha presentato i nuovi **top porcellanati** con trattamento agli ioni d'argento che elimina in modo duraturo il 99,9% di batteri e microbi. *marazzi.it*

Variazioni cromatiche

Ante ergonomiche, tre nuance a **effetto perlescente**, moduli componibili per sfruttare al meglio ogni ambiente: la cucina Lumina di Scavolini è elegante e si presta anche agli open space con soggiorno. *scavolini.com*

Top antibatterici, frigoriferi che conservano i cibi a lungo, forni combinati e padelle a risparmio energetico. In cucina è in atto una rivoluzione hi-tech

A CURA DI
ANGELA ODONE
E **ELENA VILLA**

Autunno in tavola

Tonalità calde, dal rosso al verde bosco, come in questa stagione: il servizio da tavola Corbezzoli di Brandani comprende **diciotto pezzi** più alcuni vassoi, ciotole, piatti da portata, tazzine da caffè e tè. *brandani.it*

Che luce

La lampada da tavolo della collezione Ekero di Porada è disegnata da Staffan Tollgård e Filippo Castellani e **ispirata agli anni Cinquanta**. *porada.it*

TESTI SARA MAGRO

Più sapore

Sale, pepe e spezie da **macinare al momento**, per sprigionare tutti i loro profumi. Di Bisetti. *bisetti.com*

Relax

La collezione New Living Collection di Giessegi rispetta la stessa filosofia da ormai quarant'anni, con mobili per la **zona giorno** versatili, classici ma moderni. *giessegi.it*

Su e giù

Up&Down di Faber funziona come **cappa** e come lampada che sale e scende. *faberspa.com*

Fantasia tropicale

Blocco cucina in verde pastello **decorato a mano** dalle Officine Gullo per Aquazzura con animali, fiori e piante esotiche. *officinegullo.com*

Dietro le quinte

Il bello della cucina Tivalì sono i materiali e le finiture pregiate, ma soprattutto le **ante che permettono di chiudere** il monoblocco e lasciare in ordine lo spazio intorno. Dada Cucine, *centrodada.com*

Buoni da paura

Nella confezione per fare i biscotti di Halloween di Marcato sono inclusi ricettario, formina e matterello con decori a **forma di zucca**. *marcato.it*

Temperatura doc

Per gli appassionati del buon bere, la **cantinetta** Dioniso di L'Ottocento è un'elegante dispensa con le ante curve dove conservare vino e liquori alla giusta temperatura, ma anche caraffe e bicchieri. *lottocento.it*

Pizza per tutti

Si riscalda in venti minuti, e permette di cuocere cinque pizze alla volta, il forno Allegro di Alfa. Progettato per mangiare anche a casa una pizza come si deve, cioè **cotta a legna**. *alfaforni.com*

Cotto a puntino

Verdure gratinate o a vapore? Con il **forno combinato** V-Zug di Frigo2000 si può scegliere a seconda del pranzo previsto. La doppia ventola consente una cottura uniforme. *frigo2000.it*

Dacci un taglio

La linea Anthracite prende il nome dal colore della lama dei **coltelli professionali** di Primecook. *prime-cook.it*

Antispreco

Frigo-congelatore di nuova generazione con vassoio girevole e un sistema a ultrasuoni che **nebulizza** frutta e verdura a intervalli regolari, per conservarli fino a cinque volte più a lungo. Miele, *miele.it*

Versatilità super

AK_Project è un modello di cucina Arrital che offre molteplici possibilità di **personalizzazione**. Qui la versione Sipario con ante a effetto legno Tonga con cappa e illuminazione integrata. *arrital.it*

Aiuola verticale

A chi non piacerebbe avere un orto o un giardino in casa? Nei vasi Hedera si piantano **aromi**, fiori, piante da interno e si segue la crescita con un'app, anche da remoto. *hedera.design*

L'arte del BBQ

Appena aperto, lo store di Weber a Bologna ha proprio tutto quello che serve per le grigliate. Come nei negozi di Cantù (Como) e Casal Polacco (Roma) c'è una zona dedicata ai **corsi** per tutti i livelli. *weberstorebologna.it*

Pronto da servire

Cantina per il vino sottopiano: può contenere fino a quarantuno bottiglie divise in due zone con temperatura e **umidità diversa**. Signature Kitchen Suite, *signaturekitchensuite.it*

Sottovuoto

Droid di Bipod **toglie l'aria** dai contenitori in dotazione. Così sottovuoto, i cibi si conservano meglio e più a lungo. *bipod.it*

LA CUCINA ITALIANA

PER EFSA

La condizione di vita degli animali negli allevamenti influisce sui prodotti alimentari che ne derivano, come la carne e i latticini. Per questo motivo EFSA fornisce consulenza all'Unione Europea e alle autorità nazionali su come gestire al meglio il loro benessere e la produzione lungo la catena alimentare.

L'INFORMAZIONE CHE FA BENE

n che modo la sicurezza alimentare è collegata al benessere degli animali? A cosa servono e chi dovrebbe prendere gli integratori alimentari? I materiali con cui vengono a contatto i cibi presentano rischi per la salute? A questi e a molti altri quesiti risponde l'EFSA, European Food Safety Authority, che, in collaborazione con il Ministero della Salute, rinnova per il secondo anno la campagna **#EUChooseSafeFood** per fornire risposte ai consumatori in tema di sicurezza alimentare e aiutarli a scegliere in modo sicuro e consapevole. Grazie alla collaborazione con esperti provenienti da tutta l'Unione Europea, EFSA valuta i rischi sottesi al consumo degli alimenti ed elabora pareri e raccomandazioni per la sicurezza del cibo che arriva sulle nostre tavole. #EUChooseSafeFood comunica al consumatore in modo diretto e pratico il lavoro di EFSA e della sua rete di esperti, ovvero la scienza dietro il cibo. Tra i temi trattati dalla campagna, l'Italia ha approfondito quelli relativi a benessere animale, integratori e materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Sul sito sono disponibili tutti gli approfondimenti utili per fare quotidianamente le scelte migliori in tema di alimentazione.

IT.EUCHOOSESAFEFOOD.EU

ZENZERO
L'AROMA SEGRETO

ORECCHIETTE,
CIME DI RAPA E ZENZERO

Viene dall'Oriente ma sta benissimo con le cime di rapa, il baccalà, il basilico. Aggiunto in piccole dosi, mette le ali ai nostri sapori con una sorprendente scintilla di freschezza

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

RAVIOLI VERDI ALLE MELANZANE
E STRACCIATELLA

BACCALÀ CON COCCO
E ZENZERO

SCODELLINE DI PATATE
CON PEPERONI ALLO ZENZERO

INVOLTINI DI POLLO E PORCINI ALLO ZENZERO, IN PASTA KATAIFI

In tutto il servizio, taglieri decorati, padella, posate e bicchieri **KnIndustrie**.

MATTONELLA DI GELATO ALLO ZENZERO, PESCHE E PINOLI

ORECCHIETTE, CIME DI RAPA E ZENZERO

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g orecchiette fresche
320 g cime di rapa mondate
aglio – zenzero fresco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Scottate le cime di rapa in acqua bollente salata per 30 secondi e scolatele con un mestolo forato.
Lessate le orecchiette nella stessa acqua delle cime di rapa.
Tagliuzzate le cime e rosolatele in una padella con 3 cucchiai di olio, 1 spicchio di aglio e 1 cucchiaino di zenzero grattugiato. Quando iniziano a sfrigolare, bagnatele con 1 mestolo di acqua di cottura della pasta.
Scolate le orecchiette e conditele direttamente nella padella delle cime, completando con una macinata di pepe.

RAVIOLI VERDI ALLE MELANZANE E STRACCIATELLA

Impegno Medio
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g 1 melanzana
250 g stracciatella di burrata
250 g patata
200 g farina 00
120 g burro
100 g semola rimacinata di grano duro
90 g spinaci freschi puliti
1 uovo – zenzero fresco
timo – maggiorana
Parmigiano Reggiano Dop
latte – olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale

Lessate gli spinaci in acqua bollente, scolateli e strizzateli. Potete utilizzare anche spinaci surgelati: il peso, una volta strizzati, deve essere di 50 g.
Frullateli con il mixer a immersione, insieme con 50 g di acqua.
Impastate la farina con la semola, l'uovo, un goccio di olio extravergine e un pizzico di sale, e gli spinaci frullati.
Lavorate il composto finché non sarà omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare, intanto che preparate il ripieno.
Pelate la patata, tagliatela a tocchetti e lessatela per circa 30 minuti. Schiacciatela in una ciotola.
Sbucciate la melanzana con un coltellino, lasciando un po' di polpa attaccata alla buccia. Tagliate poi a fiammiferi le bucce e mettetele a bagno nel latte.
Tagliate la polpa della melanzana a tocchetti e cuoceteli in una padella con 4-5 cucchiai di olio extravergine e una presa di sale, per 5-6 minuti, profumandoli all'ultimo con un trito di maggiorana e poco timo; lasciateli intiepidire, poi sminuzzateli ulteriormente e mescolateli con le patate schiacciate, aggiungendo anche 3 cucchiai di parmigiano grattugiato e la stracciatella. Correggete di sale e aggiungete ½ cucchiaino di zenzero grattugiato. Mescolate questo ripieno per distribuire in modo omogeneo gli ingredienti.
Stendete la pasta con la sfogliatrice, in sfoglie sottili: distribuite al centro grosse noci di ripieno equidistanti e ripiegate la sfoglia a metà. Pressate la pasta intorno al ripieno, poi ritagliate i ravioli con una rotella dentellata.
Scolate le bucce della melanzana, infarinatele nella semola e friggetele in una casseruola con olio di arachide a 180 °C. Scolatele su carta da cucina.
Lessate i ravioli in acqua bollente salata per 3-4 minuti.
Fondete in una padella il burro insieme con 40 g di zenzero a rondelle.
Scolate i ravioli e conditeli nella padella con il burro; serviteli con le bucce fritte e lo zenzero rosolato.

BACCALÀ CON COCCO E ZENZERO

Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 20 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 4 tranci di cuore di filetto di baccalà, pulito e spellato
400 g latte di cocco – 80 g carota
60 g zenzero fresco – 50 g burro
1 gambo di sedano
1 scalogno – vino bianco
½ cocco fresco – sale

Mettete i tranci di baccalà in una pirofila e copriteli con il latte di cocco; unite 30 g di zenzero grattugiato e lasciate marinare per 15-20 minuti.
Sbucciate la carota poi riducetela a dadini; mondate e tritate anche lo scalogno, il sedano e lo zenzero rimasto.
Fondete in una padella il burro e unitevi il baccalà, scolato dalla marinata. Fatelo rosolare per 1 minuto, quindi aggiungete il trito di verdure e sfumate con uno spruzzo di vino bianco. Infine bagnate con metà della marinata, abbassate il fuoco e cuocete, con il coperchio, per circa 20 minuti.
Regolate di sale, se occorre, e servite completando con lamelle di cocco fresco, tagliate con il pelapatate.

SCODELLINE DI PATATE CON PEPERONI ALLO ZENZERO

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g 2 peperoni rossi
6 patate medie
zenzero fresco
burro – aceto – sale
olio extravergine di oliva

Arrostite i peperoni interi nel forno a 220 °C per 25-30 minuti.
Pelate le patate con un coltellino, dando loro, nel contempo, una forma più regolare. Tagliatele poi a metà per il lungo e scavatele all'interno.
Scottatele in acqua bollente salata, acidulata con 1 cucchiaio di aceto, per 4 minuti dalla ripresa del bollore, scolatele, ungetele di olio, appoggiatele in una placca e infornatele a 200 °C per 18-20 minuti.
Sfornate i peperoni, chiudeteli in un sacchetto per 5 minuti, quindi spellateli e tagliate la polpa a filetti.
Saltateli in una padella con un filo di olio, una noce di burro, una presa di sale e 30 g di zenzero sbucciato e tagliato a dadini, per 2-3 minuti.
Sfornate le patate e riempitele con i peperoni saltati. Grattugiatevi sopra ancora un po' di zenzero e servite.

INVOLTINI DI POLLO E PORCINI ALLO ZENZERO IN PASTA KATAIFI

Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g 8 fettine di petto di pollo
180 g porcini – 150 g maionese
125 g yogurt greco
90 g pancarré – zenzero fresco

pasta kataifi – erba cipollina
basilico – olio di arachide
olio extravergine – sale

Eliminate la crosta del pancarré e frullatelo.
Pulite i porcini e tagliateli a pezzetti.
Rosolateli in una padella con un filo di olio extravergine, 3-4 rondelle di zenzero e una presa di sale per 2-3 minuti. Spegnete e lasciate intiepidire.
Tritate i funghi in un battuto, tagliate finemente lo zenzero rosolato, e mescolate tutto con il pancarré. Regolate di sale e aggiungete a questo ripieno 1 cucchiaio di erba cipollina a rondelline.
Battete leggermente le fette di petto di pollo, per assottigliarle, farcitele al centro con una noce di ripieno e richiudetele in un involtino.
Avvolgete ogni involtino di pollo nella pasta kataifi; friggeteli per 3 minuti in olio di arachide a 170 °C, con 2-3 rondelle di zenzero. Scolateli su carta da cucina.
Mescolate la maionese con lo yogurt greco, un pezzetto di zenzero grattugiato e qualche foglia di basilico tritato.
Servite gli involtini con la maionese allo zenzero.

MATTONELLA DI GELATO ALLO ZENZERO, PESCHE E PINOLI

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER IL GELATO
400 g latte – 180 g panna fresca
120 g zucchero
80 g tuorli – 25 g zenzero fresco

PER IL BISCOTTO
65 g zucchero
65 g farina – burro
2 uova – semi di papavero

PER COMPLETARE
40 g zenzero – 20 g pinoli
1 pesca noce – burro
zucchero

PER IL GELATO
Scaldate il latte con metà dello zucchero e lo zenzero grattugiato.
Sbattete intanto i tuorli con lo zucchero rimasto. Versatevi il latte caldo, quando comincia a fremere, e mescolate, poi riportate il composto sul fuoco e cuocetelo mescolando fino a 82 °C.
Aggiungete quindi la panna e lasciate raffreddare. Versate poi il composto nella gelatiera e avviatela per ottenere il gelato.

PER IL BISCOTTO
Montate le uova con lo zucchero, a lungo, finché non diventeranno chiare e spumose. Incorporatevi quindi la farina, delicatamente.
Rivestite una placca (circa 20x30 cm) con la carta da forno, imburrata e infarinata. Cospargetela con semi di papavero, quindi versatevi il composto, livellandolo bene.
Cospargetelo di semi di papavero anche in superficie e infornate a 180 °C per 8-10 minuti. Lasciatelo un po' di più se preferite una consistenza più asciutta.
Sfornate il biscotto e tagliatelo in 20 quadrati di 6 cm.

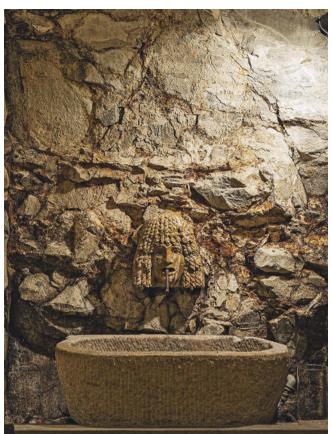
PER COMPLETARE
Montate le mattonelle aiutandovi con un tagliapasta quadrato: mettete su 10 biscotti uno strato di gelato di circa 2-3 cm di spessore, poi sovrapponetevi gli altri 10 biscotti, lasciando all'esterno la parte più biscottata. Riponete le mattonelle in freezer per 1 ora.
Tostate delicatamente i pinoli per 2-3 minuti in una padellina.
Sciogliete in una padella una noce di burro con 1 cucchiaino di zucchero e lo zenzero sbucciato, a fettine.
Tagliate la pesca a spicchietti.
Servite le mattonelle con le fettine di zenzero glassato, le pesche e i pinoli.

DUE IDEE FACILI E VELOCI

Zenzero marinato

Sbucciate 250 g di zenzero fresco e affettatelo sottilmente. Raccogliete le fettine in una ciotola e salatele con 10 g di sale, massaggiandole in modo da distribuirlo bene. Lasciate riposare per 3 ore. Portate a bollore 160 g di zucchero con 140 g di aceto di riso, poi unite lo zenzero leggermente strizzato, riportate a bollore e spegnete. Fate raffreddare e lasciate riposare per 15 giorni prima dell'uso.

Acqua di zenzero

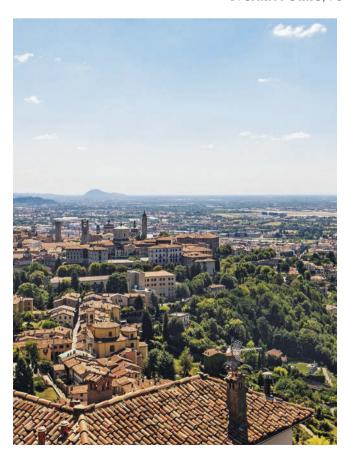
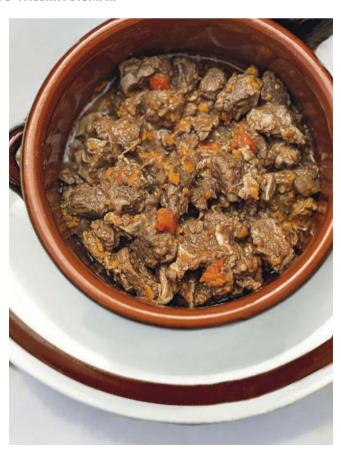
Portate a bollore 1,6 litri di acqua con la scorza di ½ limone, a strisce, e 80 g di zenzero fresco affettato e a pezzetti (regolate la quantità secondo il vostro gusto). Spegnete, unite un rametto di menta e fate raffreddare. Calda o fredda, è una bibita dissetante ed energizzante, e un'ottima base per cocktail, con l'aggiunta di bollicine.

BERGAMO

A destra e sopra, la pancia di pecora alla brace con catalogna ripassata e salsa tzatziki all'Osteria Al Gigianca. In alto, a sinistra, la cappella Colleoni in piazza del Duomo, a Bergamo Alta; a destra, il Sass de Luna, una formazione calcareo-marnosa nella cantina De Toma, tra i produttori del raro Moscato di Scanzo.

Sotto, lo chef Ramon Perniceni di Daste Bistrò (a sinistra), che si trova in una ex centrale termoelettrica dei primi del Novecento. In basso, a sinistra, una veduta della città di Bergamo da San Vigilio; a destra, il ragù di pecora gigante bergamasca preparato dal ristorante Il Sole per condire i suoi «rafioli» di Sant'Alessandro.

Mille anni fa ai piedi delle Orobie hanno ideato i ravioli. E ancora oggi qui non smettono di inventare (e di reinventarsi)

DI **SARA PORRO**, FOTO **VALERIA BISMAR**

Formaggi dell'azienda agricola Cattaneo Ivano, a San Simone, in Alta Val Brembana. Al centro troneggia il Formai de Mut Dop; a latte vaccino crudo, di pasta elastica e compatta, ha un aroma intenso che restituisce la fragranza dei foraggi d'alpeggio.

«Per cosa è famosa Bergamo in Italia? A sentire in giro, per il suo prospero settore manifatturiero, e per i suoi *magütt*, i muratori», dice ridendo Claudio Cecchinelli, Ufficio Cultura e Unesco del Comune. Eppure dal 2019 Bergamo fa parte della ristrettissima lista delle Città Creative dell'Unesco per la gastronomia: la terza in Italia, dopo Parma nel 2015 e Alba nel 2017. Un riconoscimento meritato, spiega Cecchinelli, perché «i bergamaschi – che sono orobici, per natura né conservatori né conformisti – hanno una tradizione plurisecolare di cura del territorio, una vocazione alla qualità della vita e una grande capacità di sfruttamento di risorse scarse, come la montagna».

Valori molto in linea con Rete delle Città Creative dell'Unesco, nata nel 2004 per fare della creatività e dell'industria culturale il centro dei piani di crescita a livello locale, in un'ottica di sviluppo sostenibile. È appunto il mix tra pragmatismo orobico, capacità di apprezzare la qualità dei prodotti e distanza dalle logiche della produzione industriale che ha portato a concentrare in questo territorio alcuni dei migliori formaggi al mondo, per nove Dop casearie (Formai de Mut, Taleggio, Bitto, Grana Padano, Gorgonzola, Quartirolo Lombardo, Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Strachitunt), oltre alla più piccola Docg vinicola d'Italia: il Moscato di Scanzo, un passito da uve a bacca nera, dai soli trentuno ettari dell'omonimo vitigno nella zona collinare del comune di Scanzorosciate.

L'accezione di creatività che Bergamo predilige non è l'inventiva pura, ma piuttosto il dialogo che la città sa creare con i territori che la circondano: mestieri antichi diventano così una delle chiavi possibili per la crescita sostenibile, come il mandriano che, abitando con i suoi animali le quote alte, diventa un presidio delle montagne. Di questi saperi, i ristoranti sono gli ambasciatori designati: un ruolo che i cuochi hanno scoperto da quando la sbornia collettiva degli chef-celebrità sembra in via di smaltimento. Oggi, sono in molti a deflettere i riflettori puntati su di sé per dare luce ai produttori da cui si riforniscono, e al territorio a cui devono pensiero e azione.

Far parte delle Città Creative Unesco non è una medaglia da appuntarsi al petto: per mantenere il titolo è necessario rispettare obiettivi misurabili, che comprendono aumento dell'occupazione, con l'ingresso di nuove generazioni nel settore agroalimentare, un elemento di concretezza molto coerente con il genius loci.

Questa vocazione a «far girare l'economia» anima da sempre il più celebre locale cittadino, da quando nel 1966 Vittorio Cerea decise di aprire in città un ristorante che servisse pesce di mare invece dei tradizionali bolliti e arrosti. Cinquant'anni dopo Da Vittorio (appunto) sarebbe diventato uno dei ristoranti tre stelle Michelin d'Italia, ma all'epoca la creatività fu temperata da quello che abbiamo imparato a conoscere come il pragmatismo orobico. Come racconta la moglie Bruna (che ancora oggi, ormai ottantenne, accoglie gli ospiti al ristorante, seguita come un'ombra dai barboncini Gigi e Sissi) alla vigilia →

Sopra, la famiglia Cerea: in seconda fila Enrico, detto Chicco, e Roberto, detto Bobo, chef del Gruppo Da Vittorio. In primo piano Francesco, che dirige la ristorazione esterna, la mamma Bruna e Rossella, responsabile dell'accoglienza; sotto, un particolare dell'apparecchiatura.

Già un documento del 1187 menziona i «rafioli» (non è un refuso!) di Sant'Alessandro, la prima attestazione storica di questo tipo di pasta ripiena. Al ristorante Il Sole li preparano ancora come prevede la tradizione, con il ragù di pecora. Sotto, il biscotto Bigio è una specialità della pasticceria Bigio di San Pellegrino Terme, creata nel 1934.

dell'apertura Vittorio le disse: «Se va male, al posto dei tavoli mettiamo un biliardo e lo trasformiamo in un bar». Vittorio non aveva studiato da chef, e i piatti classici del ristorante furono folgoranti intuizioni, come i celeberrimi paccheri al sugo di pomodoro. Durante una crociera a Disney World in Florida, la prima vacanza dopo venticinque anni di lavoro, assaggiò le fettuccine Alfredo, e intuì il potenziale di una gloriosa pastasciutta. «Un palato assoluto», lo definisce Bruna, accomunandolo ai figli Enrico e Roberto (per tutti Chicco e Bobo), attuali executive chef del Gruppo. Bergamo «è da dove parte tutto, perché qui c'è la nostra famiglia», spiega Bobo, perché oggi Da Vittorio è anche a Saint-Moritz e a Shanghai, e da settembre 2022 a Saigon.

All'Osteria Al Gigianca, in città bassa, la chef Alessia Mazzola conduce la creatività nel solco della tradizione. L'ossatura della sua cucina è bergamasca, il contributo personale viene dalla prossimità alla materia prima e dall'incontro con i contadini. Mazzola ama cucinare con le erbe spontanee che raccoglie, pratica che abbiamo preso a definire foraging come fosse d'importazione; sarebbe invece più corretto dire alimurgia, cioè l'antico sapere di integrare la dieta con piante selvatiche eduli, comune in tutte le società agricole, soprattutto in tempi di carestia. Mazzola ama altrettanto frequentare direttamente agricoltori e allevatori, una prossimità da cui è nata la riscoperta della pecora gigante bergamasca, che la cuoca ha riportato sui menù cittadini, presto seguita da molti colleghi.

A proposito di pecora: documenti processuali che sbrogliarono una controversia nel lontano 1187 contengono la prima menzione accertata in Italia dei ravioli, qui nella grafia «rafioli»: un piatto che la chiesa di Sant'Alessandro offriva nei giorni che seguivano la Pasqua. C'è anche, grazie all'elenco delle provviste da acquistare, quasi una ricetta: «montoni e vino e pane e farina e uova per fare ravioli e pepe e sale e legna». Ancora oggi, il ristorante Il Sole, a sua volta un'istituzione, visto che «Ad solem in platea» compare già nel primo elenco ufficiale delle Osterie e Alberghi di Bergamo del 1527, li propone con una ricetta molto aderente all'originale.

L'idea del territorio come rete di relazioni da coltivare è al centro anche di Daste Bistrò, un progetto di rigenerazione urbana. Nel quartiere periferico di Celadina, una centrale termoelettrica risalente al 1927 è stata riqualificata dopo lungo abbandono per diventare uno spazio multifunzionale. Ospita eventi, è sede degli uffici di cooperative sociali e di un bistrò che ogni settimana propone contenuti culturali, ma anche menù di piccoli assaggi e Champagne a prezzi democratici.

In comune a ogni progetto, c'è l'idea del dialogo come forza creativa, grazie all'apertura mentale che consente intuizioni originali. Vale per i cuochi nel confronto con i contadini come per le istituzioni a confronto con i cittadini.

A cosa serve, in ultimo, la creatività? La risposta di Bergamo sta nella volontà di renderla motore di cambiamento, di trasformazione urbana, sociale e culturale. La città creativa attinge dal passato, vive nel presente, e si proietta nel futuro. ■

INDIRIZZI

Azienda agricola De Toma
detomawine.com
Da Vittorio
Bergamo, davittorio.com
Azienda agricola Cattaneo Ivano
San Simone Alta Valle Brembana, formaidemut.info
Ristorante Il Sole
Bergamo, ilsolebergamo.com
Pasticceria Bigio
San Pellegrino Terme, bigio.info
Osteria Al Gigianca
Bergamo, algigianca.com
Daste Bistrò
Bergamo, dastebergamo.com/bistro/

Uno scorcio di via Bartolameo Colleoni, a Bergamo Alta.

PICCOLI COMPAGNI MOLTO FEDELI

Impastatrici, essiccatori e macchine per il caffè sono sempre più belli e facili da usare. Ne abbiamo sperimentati tre nella nostra cucina

RICETTE **CRESCENZO MORLANDO**, TESTI **ANGELA ODONE**
FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Lasagne con ortaggi d'autunno

IMPEGNO MEDIO

TEMPO 1 ORA E 10 MINUTI

VEGETARIANA

PER 6 PERSONE

1 litro di besciamella – 500 g di farina 200 g di zucca pulita – 200 g di sedano rapa pulito – 200 g di carote – 5 uova Parmigiano Reggiano Dop grattugiato olio extravergine di oliva – sale – pepe

Impastate farina e uova nell'impastatrice. Fate riposare la pasta coperta per 30 minuti. Con il tritaverdure, affettate zucca e sedano rapa e grattugiate le carote. Saltate le verdure con olio, sale e pepe. Stendete la pasta con la sfogliatrice a 1 mm. Componete la lasagna alternando la pasta con besciamella, verdure e parmigiano. Infornate a 180 °C per 20 minuti circa.

IMPASTATRICE SMEG 50'S STYLE

Il colore Verde Pastello lucido ricopre il corpo della macchina. La ciotola in acciaio inox ha una capacità di 4,8 litri; perfetta per pasta all'uovo, pane, pizza, dolci. Utilissimi gli accessori: il tritaverdure da 4 cilindri (taglio medio e fine e grattugia grossa e media) e la sfogliatrice per 10 livelli di spessore (da 4,8 mm a 0,6 mm).

Mix di frutta e verdura essiccate con maionese aromatica

IMPEGNO FACILE

TEMPO 30 MINUTI PIÙ 18 ORE DI ASCIUGATURA

VEGETARIANA
SENZA GLUTINE

PER 4 PERSONE

polpa di zucca – sedano – olive nere snocciolate – capperi – carote – porcini pere – patata dolce – arancia guaine di cipolla – erbe aromatiche 200 g di olio di semi – 2 tuorli – sale – limone

Tagliate frutta e verdura (eccetto la cipolla), pulite, in fettine. Distribuitele nei vassoi dell'essiccatore con le cipolle, olive, capperi, erbe aromatiche. Impostate il timer (per 18 ore) e temperatura (70 °C) e avviate l'apparecchio. Preparate la maionese: frullate i tuorli con un pizzico di sale, poi unite a filo l'olio, sempre frullando, e quindi 15 g di succo di limone; infine, incorporate 80 g di olive essiccate. Servite la maionese con le chips, i capperi e le erbe.

ESSICCATORE ELETTRICO TESCOMA
Il sistema di ventilazione ad aria calda, molto silenzioso, combinato ai cinque vassoi forati impilabili, permette di essiccare perfettamente moltissima frutta e verdura. Ideale anche per disidratare le erbe aromatiche, così da averle a disposizione in tutte le stagioni, e fiori per originali tisane casalinghe. Con timer e temperatura regolabili.

Essiccare frutta e verdura vuol dire fare scorta di sapore: da usare in ogni stagione per arricchire brodi e sughi.

Muffin cappuccino

IMPEGNO FACILE
TEMPO 1 ORA
VEGETARIANA
PER 12 PEZZI

250 g di farina – 135 g di zucchero 135 g di caffè espresso freddo – 125 g di burro morbido – 10 g di lievito in polvere per dolci 5 g di bicarbonato di sodio – 2 uova – sale

Montate il burro con lo zucchero per 10-12 minuti con le fruste elettriche, ottenendo una spuma soffice; incorporate 1 uovo alla volta, tutte le polveri setacciate con un pizzico di sale e per ultimo il caffè espresso. Distribuite il composto in 12 stampini da muffin imburrati e infornate a 180 °C per 18 minuti. Sfornate, fate raffreddare, poi sformate; completate a piacere con panna montata o emulsione di latte ottenuta con la lancia a vapore professionale.

GAGGIA CLASSIC

Creata per uso domestico con caratteristiche professionali, come la lancia a vapore e il portafiltro tradizionale, la macchina per caffè Classic di Gaggia permette di preparare un espresso come quello del bar, a casa. Facile da usare, ha solo tre tasti (accensione, erogazione del caffè e del vapore) ed è dotata di tre filtri, adatti sia al caffè macinato sia alle cialde di carta. Il nuovo colore Lobster Red si ispira alla Baby Gaggia del 1977.

MAI DIRE MAI
Amarone della Valpolicella
PASQUA
PASQUA
HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL

LA SCUOLA

LA CUCINA ITALIANA

A CURA DI LAURA FORTI

SULLA BOCCA DI TUTTI

CHE FORZA QUESTE BARRETTE

Gli impegni vi stanno mettendo alla prova? Per ricaricarvi a colazione o con uno spuntino, seguite la nostra ricetta e preparate un delizioso spezzafame con la frutta secca che vi piace di più

RICETTA **C. MORLANDO**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

La ricetta passo passo

IMPEGNO MEDIO

TEMPO 40 MINUTI PIÙ 12 ORE DI RIPOSO

VEGETARIANA PER 8 PEZZI

250 g di fiocchi di avena non soffiati, 200 g di miele, 150 g di mandorle pelate spezzettate, 100 g di pistacchi sgusciati, 100 g di cocco disidratato grattugiato, 30 g di zenzero candito, sale

1. Raccogliete in una ciotola tutti gli ingredienti, eccetto il miele, e mescolateli con un pizzico di sale.
2. Scaldate il miele con 20 g di acqua, finché non si sarà ben ammorbidito.
3-4. Versatelo sul mix di cereali e frutta secca e mescolate con cura, finché non si sarà distribuito in modo uniforme.
5. Versate il composto in una placchetta quadrata, con i bordi alti (le misure della nostra sono 18x18x3 cm).
6. Schiacciate bene il composto, livellandolo, in modo da occupare tutto lo spazio della teglia in uno strato uniforme. Infornate la teglia a 160 °C per 20 minuti. Sfornatela e lasciate riposare il composto per una notte, coperto, a temperatura ambiente. Il giorno dopo, tagliatelo in barrette: noi l'abbiamo tagliato in 8 pezzi. Potete sostituire in parte o del tutto mandorle e pistacchi con noci, nocciole, anacardi, arachidi, pinoli, semi di zucca di girasole, nelle proporzioni che preferite.

Altre ricette di snack e spuntini su www.lacucinaitaliana.it

IL PAN DI SPAGNA

Uova, zucchero, farina, semplice, no? Ma per un impasto arioso e «fondente» ci vuole anche qualche accorgimento particolare

IMPEGNO MEDIO TEMPO 1 ORA VEGETARIANA PER 6 PERSONE

Ingredienti

**250 g di zucchero semolato,
130 g di farina 00,
70 g di fecola di patate,
50 g di tuorli,
4 uova,
½ baccello di vaniglia,
limone, burro**

1. Amalgamate le uova con i tuorli; questi ultimi rendono l'impasto più grasso e quindi più morbido. **2.** Mescolate 200 g di zucchero con la scorza grattugiata di ¼ di limone e i semi della vaniglia. **3.** Unitelo alle uova e montatele subito (se rimangono troppo a contatto con lo zucchero «graniscono») a velocità non troppo alta, per 12-14 minuti: si formeranno così bollicine di aria molto piccole, che daranno all'impasto resistenza, impedendo che in cottura si «sieda». **4.** Setacciate intanto la farina con la fecola (che rende l'impasto leggero e «fondente»). **5.** Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera (ø 20-22 cm). **6-7.** Quando l'impasto sarà montato (colato in superficie, dovrà «scrivere»), incorporate farina e fecola mescolando con una spatola dal basso verso l'alto. **8-9.** Versatelo nello stampo e infornate a 180 °C per 25 minuti circa. **10-11-12.** Sfornate il pan di Spagna, sformatelo, lasciatelo raffreddare del tutto (meglio prepararlo il giorno prima, conservandolo al riparo dall'umidità). Prima di farcirlo, tagliatelo a metà e spennellatelo con 100 g di sciroppo, freddo, di acqua e zucchero in parti uguali, aromatizzato a piacere con rum, maraschino o spezie dolci.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **M.V. DALLA CIA**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Abbiamo farcito la torta con due strati di panna montata (350 g) mescolata con altrettanta crema pasticciera, frutta fresca di stagione e foglioline di menta.

LCI Trovate tanti altri dolci con il pan di Spagna sul nostro nuovo sito **www.lacucinaitaliana.it**

IL MARE, IL BOSCO, LA VIGNA

Un mix autunnale che regala un piatto gustoso, ottimo come antipasto o come secondo leggero

TOTALE 20 MINUTI

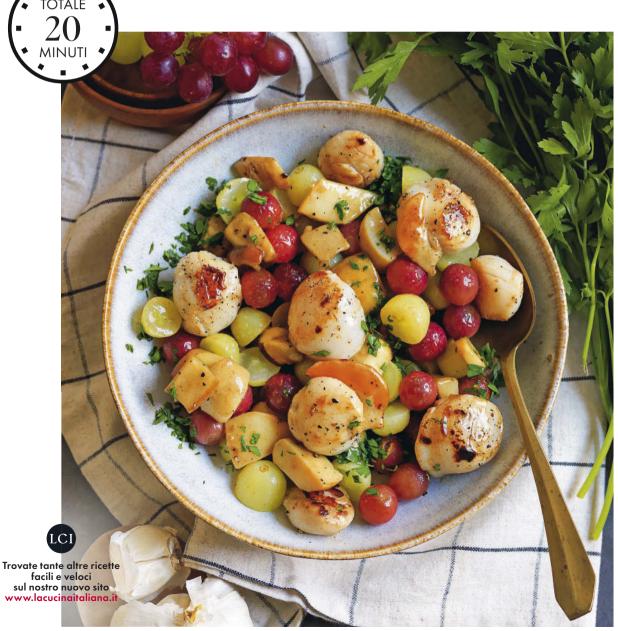
Capesante con uva e funghi

IMPEGNO FACILE
TEMPO 20 MINUTI
SENZA GLUTINE PER 4 PERSONE

300 g di porcini freschi, 120 g di uva bianca senza semi, 120 g di uva rossa senza semi, 12 noci di capesante, burro, aglio, prezzemolo, sale, pepe

IN 8 MINUTI
Arrostite le capesante in padella, in una noce di burro spumeggiante, a fuoco vivo, voltandole sui due lati, per 2-3 minuti. Salatele leggermente. Trasferite i molluschi in una placchetta e conservate il fondo di cottura. Pulite la padella con carta da cucina.

IN 7 MINUTI
Pulite i porcini e tagliateli a pezzi. Dividete a metà i chicchi di uva più grossi. Unite una nuova noce di burro nella padella e rosolatevi porcini e uva, con 1 spicchio di aglio schiacciato e un pizzico di sale, per 3 minuti.

IN 5 MINUTI
Unite di nuovo in padella le capesante e il loro fondo di cottura, mescolate, eliminate l'aglio, pepate e servite con prezzemolo tritato.

LCI
Trovate tante altre ricette facili e veloci sul nostro nuovo sito www.lacucinaitaliana.it

RICETTA J. NÉDERLANTS, TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

PORRI IN CORNICE

Una piccola opera d'arte culinaria, composta su una base di sfoglia al sesamo e completata con trota affumicata

IMPEGNO FACILISSIMO
TEMPO 40 MINUTI
PER 4 PERSONE

NELLA LISTA DELLA SPESA

500 g di **porri**; 230 g di **pasta sfoglia**: quella di Koch, già stesa, è preparata con ingredienti naturali e congelata senza aggiunta di conservanti; 100 g di **filetto di trota** salmonata: la Fil di Fumo di Friultrota, affumicata a caldo, è spinata a mano, morbida e pronta da servire; 1 **uovo**, **burro**, **sale**, **pepe**, **semi di sesamo**, **erba cipollina**.

LA RICETTA

Eliminate il verde dei porri, le prime due guaine e le basi, quindi tagliateli a rocchetti. Metteteli in una padella con una noce di burro, due dita di acqua, sale, pepe. Cuocete per 10 minuti con il coperchio e altri 5 senza. Sistemate i rocchetti, scolati da eventuale liquido, al centro della sfoglia: rifilate quest'ultima in modo da lasciare la stessa quantità di pasta (cornice) su tutti i lati. Spennellate con l'uovo sbattuto, cospargete con il sesamo e infornate a 200 °C per 20 minuti. Completate con la trota sfilacciata e erba cipollina.

Trovate tante altre ricette facili e veloci sul nostro nuovo sito www.lacucinaitaliana.it

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, **AG.123RF**, STYLING **B. PRADA**

I CORSI DI OTTOBRE

RITORNO AI FORNELLI

Le temperature scendono, si lavora volentieri in cucina per poi trovarsi a tavola, con famiglia e amici, con ricette tradizionali, anche in versione contemporanea

ARROSTI

Che cosa si impara
Come scegliere le carni e i tagli giusti, legare e cuocere gli arrosti: Suprema di faraona con pistacchi e albicocca, Filetto di maiale in crosta di erbe, spuma di avocado e chips di patata dolce, Chateaubriand di manzo con salsa bernese.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
7, 12 e 21 ottobre.

A TUTTO BACCALÀ

Che cosa si impara Come trasformare questo grande protagonista della nostra cucina: Crocchette di baccalà con maionese all'erba cipollina, Baccalà mantecato con crostini, Tagliolini freschi al basilico con ragù di baccalà e pomodorini freschi, Trancio di baccalà con crema di ceci e salsa alle olive.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
5, 14, 25 ottobre.

GNOCCHI

Che cosa si impara
Conoscere questa preparazione semplicissima, dalla versione di base a interessanti variazioni: Gnocchi alla romana con verdure, Pisarei funghi e pecorino, Gnudi con gamberi e bisque, Gnocchi di patate e farina di castagne con ragù di coniglio.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
5 e 14 ottobre.

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

FOTO **ARCH. LCI**

DISPENSA

1. C'è anche la pasta fresca nell'assortimento a marchio **Iper La grande i**, anche le orecchiette di semola di grano duro. Come tutti i prodotti della linea, attenzione massima alla qualità, con prezzi contenuti.

2. Nella gamma completa dell'offerta di **Arborea**, solo latte proveniente da allevamenti sardi. Tra gli altri, il latte parzialmente scremato a lunga conservazione, in confezioni da 1 litro.

3. La rossa Royal Gala inaugura la stagione della raccolta in **Val Venosta**. Succosa e saporita, ha una polpa fine e compatta, tipica dei frutti coltivati in alta montagna.

4. Da **S.Martino**, un amido di mais prezioso per addensare salse o minestre, o per preparare dolci. Senza glutine (inserito nel prontuario Aic), in confezioni da 180 g.

5. Il burro di **Beppino Occelli** è prodotto con panna di latte esclusivamente italiano. Più paglierino in primavera ed estate, diventa più chiaro in inverno, quando le mucche cambiano alimentazione.

6. Ottenuti da coltivazioni biologiche, i fiocchi integrali di avena di **Fior di Loto** sono confezionati senza l'aggiunta di altri ingredienti. Ottimi a colazione con latte e bevande alternative, in aggiunta a zuppe, per preparare barrette energetiche.

7. Carne di suino italiano, l'arte dei maestri salatori e l'aria delle colline: sono questi i tre ingredienti principali del **Prosciutto di Parma Dop**. Grazie all'appassionata cura di ogni dettaglio durante la stagionatura, è uno dei nostri prodotti più emblematici e rinomati nel mondo.

8. Alberi coltivati con metodi bio e un'accurata selezione dei frutti caratterizzano le mandorle di **Damiano Organic**, tostate con un procedimento delicato, che le preserva integre.

9. L'aceto di vino bianco, biologico e 100% italiano **De Nigris** si può utilizzare come condimento naturale, in cottura oppure per marinature e preparazione di sottaceti.

10. Nella farina 6384 di **Petra** c'è una miscela di frumenti teneri, selezionati per un utilizzo specifico in pasticceria. La macinazione a cilindri è studiata in modo da rispettare i cereali di partenza, garantendo una stabilità eccellente, in termini di assorbimento e di resa.

11. L'alta qualità della materia prima e la tecnologia di trattamento garantiscono alla panna **Chef** una grande facilità di montaggio: ottima in pasticceria e cucina.

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Alfa Forni alfaforni.com
Amaro Lucano amarolucano.it
Amodino Milano amodinomilano.com
Arborea arborea1956.com
Arrital arrital.it
Beppino Occelli occelli.it
Berlucchi berlucchi.it
B!pod bipod.it
Brandani brandani.it
Cantine Bertani bertani.net
Cons. del Prosciutto di Parma prosciuttodiparma.com
Cons. di Tutela del Culatello di Zibello consorzioditeladel culatellodizibello.com
Dada Cucine centrodada.com
Damiano Organic damianorganic.it
De Nigris 1889 denigris1889.com
Doimo Cucine doimocucine.com
Eataly eataly.net
Faber faberspa.com
Fior Di Loto fiordiloto.it
Franke franke.com
Frigo 2000 frigo2000.it
Friul Trota friultrota.com
Gaggia gaggia.com
Giessegi giessegi.it
Giobagnara giobagnara.com
Hausbrandt hausbrandt.it
Iper La grande i iper.it
KnIndustrie knindustrie.it
Koch kochbz.it
L'Ottocento lottocento.it
Laurent-Perrier laurent-perrier.com
Lithian Ricci Design lithianriccidesign.it
Luisa Longo disponibili su artemest.com
Marazzi marazzi.it
Marcato marcato.it
Marie Ceramiche marieceramiche.com
Masi masi.it
Mela Val Venosta vip.coop
Mezzacorona mezzacorona.it
Miele miele.it
Molteni Group moltenigroup.com
Officine Gullo officinegullo.com
Once MIlano oncemilano.com
Parmalat parmalat.it
Pepper Style by Bisetti bisetti.com
Petra farinapetra.it
Piccini 1882 piccini1882.it
Porada porada.it
Primecook prime-cook.it
Ragno ragno.it
Rubelli rubelli.com
Sambonet sambonet.com
Santa Margherita santamargherita.com
Scavolini scavolini.com
Signature Kitchen Suite signaturekitchensuite.it
Smeg smeg.com
Stella Fatucchi disponibili su artemest.com
S.Martino ilovesanmartino.it
Tenute Lunelli tenutelunelli.it
Tescoma tescomaonline.com
Verderoccia verderoccia.com
Weber weber.com
Zafferano Italia zafferanoeshop.it
Zanetto disponibile su artemest.com

Errata corrige. Desideriamo precisare che il cuoco Gabriel Renteria Linda, uno degli autori del *Ricettario* di settembre, è insegnante di cucina al Lac, Laboratorio di Antropologia del Cibo di Milano (*laboratoriodiantropologiadelcibo.it*). Ci scusiamo per aver omesso questa informazione con gli interessati e con i lettori.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 57,00	€ 90,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	41	€ 139,00	€ 199,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 97,00	€ 143,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
President, Condé Nast Entertainment **Agnes Chu**
Chief Financial Officer **Jackie Marks**
Chief Marketing Officer **Deirdre Findlay**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Elizabeth Minshaw**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections
Germany: AD, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico and Latin America, Condé Nast College Américas, Glamour Mexico and Latin America, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business;
Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthyish, HIVE, La Cucina Italiana, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Lab, GQ Style, Vogue, Vogue+, Vogue Café Beijing, Vogue Café Shanghai, Vogue Film, Vogue Business in China
Czech Republic and Slovakia: Vogue
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Malaysia: Vogue Lounge Kuala Lumpur
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Philippines: Vogue
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Serbia: La Cucina Italiana
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue, Vogue Living
Turkey: GQ, Vogue, Vogue Restaurant Istanbul
Ukraine: Vogue, Vogue Man

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 32 markets.
condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2022 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8958 del 06-04-2022

Certificato PEFC
Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate
PEFC/18-32-94 www.pefc.it

INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

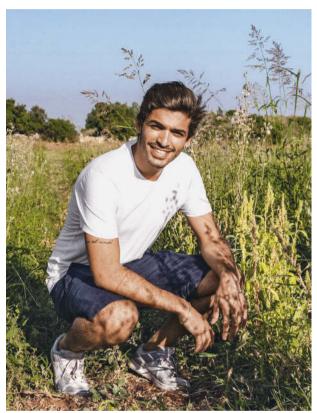
CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

UN NUOVO MODELLO DI SOSTENIBILITÀ

In Sicilia, Anthony Lops ha creato un'azienda agricola etica perché vuole ridare dignità al lavoro nei campi, corale perché collabora con altre realtà simili, rigenerativa perché compensa il consumo di CO_2

Per Anthony Lops (nella foto), ventiquattro anni, cresciuto sul Lago di Garda, studi economici in Svizzera, la pandemia è stata un'occasione di riflessione. Nel marzo del 2020 era a Dimora delle Balze, la tenuta-albergo di famiglia in Val di Noto circondata da campi di proprietà. «L'agricoltura era una delle poche attività che si potevano svolgere in quei mesi di lockdown e ho voluto provarci», racconta. «Tra l'altro, ho scoperto che in Sicilia c'è un grave problema di abbandono delle terre. Se andiamo avanti così, tra qualche anno non avremo niente da mangiare». La sua azienda, Passo Ladro, è nata per rimettere in produzione i campi attorno all'hotel, impresa non semplice data l'irregolarità dei terreni, e per creare una rete di imprese con gli stessi valori, dai salari decorosi alla certificazione bio. Uno degli obiettivi è far tornare i giovani a coltivare in modo tradizionale, senza meccanizzazione, offrendo però formazione e tecniche innovative, come il sistema di microirrigazione a goccia per ridurre il consumo di acqua. Inoltre, facendo rete con altre aziende simili, si ottiene una maggiore diversificazione di prodotti e si condividono alcuni servizi come la consulenza di finanza agevolata e il laboratorio per la trasformazione in loco degli ortaggi. Dopo due anni, Passo Ladro è un esempio di sostenibilità, in attesa di certificazione di tracciabilità e ai primi passi verso la produzione carbon neutral in collaborazione con ZeroCO2, che pianta alberi per compensare il consumo di anidride carbonica. «La parola d'ordine per il futuro è: agricoltura rigenerativa», spiega Anthony. «Ovvero produrre quanto serve, con il minore impatto possibile». *passoladro.it* SARA MAGRO